

Unsere selbstgemachten Burger

Alle Burger mit karamellisierten Curry-Zwiebeln* und folgenden Toppings
Pattys aus 100% Rindfleisch ~170 Gramm - Zutaten mit Stern * in BIO-Qualität

Burger Nr. 1

8,- €

- Salat*, Käse*, Tomate*, Gurken*, Black-Beer-Salsa* & Agaven-Senf*

Black-Forest-Burger (2)

9,- €

- Salat*, Käse*, Tomate*, Bacon-Chips, Gurken*, Black-Beer-Salsa* & Agaven-Senf*

Hot Exotik-Burger

8,- €

- Rucola*, Käse*, Tomate*, Mango-Chili-Chutney*, Aioli* & Jalapeños

Grill & Chill – THE BEAST (2)

12,- €

- Coleslaw*, Rindfleisch-Patty, Käse*, Pulled-Pork, Bacon-Chips, BBQ-Salsa* & Schalotten-Würfel*

Pulled-Pork-Burger

8,- €

- Coleslaw*, Pulled-Pork anstatt Rinder-Patty, BBQ-Salsa* & Schalotten*

Wegi-Burger -vegan-

8,- €

- mit Quinoa-Grünkern-Bratling*, Rucola*, Gurke*, Tomate*, Aioli* & Mango-Chili-Chutney* - auch mit Käse*

Aktions-Burger

Korean-Kimchi-Burger

8,- €

- mit Rindfleisch-Patty, Sesam-BBQ-Glasur*, fermentierter Kimchi-Salat*, Limetten-Mayo* und Röstzwiebeln
- auch vegetarisch mit Quinoa-Grünkern-Bratling*

Zusatzstoffe: (1) Phosphat (2) Nitrit

Iss doch Wurst! ...oder Fritten?

Wir haben folgende Klassiker für euch: Rote, Weiße, Kräuter und Käse-Griller

Wurst im Weck (1,2) 3,30 €

- mit Ketchup oder Senf...

Crazy-Curry (mild, scharf, böhse...) (1,2) 3,50 €

- in unserer legendären Curry-Soße mit Brötchen
- mit Pommes + 2,50 € / Twister + 3,50 € / Süßkartoffeln + 3,50 €

Spezial Hot-DOG (1,2) 5,- €

- mit Curry-Zwiebeln*, Gurken*, Bacon-Chips, Black-Beer Salsa* & Agaven-Senf

French-DOG (1,2) 5,- €

- mit Agaven-Senf*, Pommes und Limetten-Mayo* on top

SPECIAL: Straßburger Wurstsalat (1,2) 5,- €

- Wurstsalat mit Käse, Gurken*, Zwiebelringe* und Brötchen

Pommes 2,50 € / Twister-fries 3,50 € / Süßkartoffel-fries 3,50 €

- mit Kräutersalz* gewürzt, Saur-Cream, Mayo* oder Ketchup*
- mit Pulled-Pork, Coleslaw* und Schalotten* on top + 3,- €
- mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta, Rucola und Parmesan-Splitter + 3,- €

Getränke und Durstlöcher

„NOW“ - coole BIO-Drinks	0,33 l	3,- €
Apfel, Sunny Orange, Mandarin, Lemon, Wild Berry, Rhabarber, Ginger		
Afri-Cola oder light (mit Koffein, Farbstoff und Süßungsmittel)	0,33 l	2,50 €
Mineralwasser - BIO (medium / still)	0,33 l	2,- €

Qualität, Herkunft und Philosophie

Wir legen einen großen Wert auf Transparenz, Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung. Deshalb sind unsere Lieferanten handverlesen und Fertigprodukte bei uns nicht zu finden.

Unser Fleisch stammt vom Schmieder-Hof auf dem Langenhard bei Lahr – hier wird eine Mutter-Kalb Haltung auf den eigenen Berg-Wiesen betrieben. Des Weiteren werden wir von der Metzgerei Jürgen Ferber aus Willstätt mit Wurst und Fleischwaren beliefert. Unsere Backwaren sind von der der Dorfmühle in Sulz und werden exklusiv für uns produziert.

Die Zutaten für die Toppings und Soßen sowie Gewürze, Gemüse und Salate stammen aus kontrolliert BIO-logischem Anbau – alle mit Stern* gekennzeichneten Zutaten.

Sämtliche Speisen, Soßen und Toppings werden von uns selbst hergestellt und sind ohne jeglichen Zusatz von künstlichen Geschmacksverstärkern oder Konservierungs- und Farbstoffen.

Diese Kriterien zählen zu unseren persönlichen Anforderungen, die wir als Basis eines guten Essens ansehen.

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Eine Inhaltsliste händigen wir Ihnen gerne aus.

Hotline für Bestellungen: 0176 – 55 00 11 40



* Hochzeiten * Geburtstage *
* Firmenfeiern * Messen *
* Foodtrucks * Fusion Food *

www.grill-and-chill.net
mail@grill-and-chill.net
facebook.com/grill.and.chill.net



Alle Zutaten mit Stern* - DE-ÖKO-003