Unsere selbstgemachten Burger

***alle Burger* im Brioche-Bun und mit Rindfleisch-Patty´s**
Pattys aus 100% Rindfleisch vom Langenharder Schmieder-Hof
die Zutaten mit Stern* in BIO-Qualität

Burger Nr. 1 **11,- €**

- **Salat*, Gouda-Käse*, karamellisierte Curry-Zwiebeln*, Tomate*, Essig-Gurken*, Black-Beer-Salsa* & Agaven-Senf***

Black-Forest-Burger ***(2)*** **12,- €**

- **Salat*, Gouda-Käse*, karamellisierte Curry-Zwiebeln*, Tomate*, Essig-Gurken*, Black-Beer-Salsa* & Agaven-Senf* + BACON-Chips**

Hot Exotik-Burger **11,- €**

- **Rucola*, Gouda-Käse*, karamellisierte Curry-Zwiebeln*, Tomate*, Jalapeños, Mango-Chili-Chutney* & Aioli***

Grill & Chill – THE BEAST ***(2)*** **15,- €**

- **Coleslaw*, Rindfleisch-Patty, Käse*, Pulled-Pork, Bacon-Chips, Dirty-Harry BBQ-Soße* & Zwiebel-Würfel***

Pulled-Pork-Burger **11,- €**

- **Coleslaw*, Pulled-Pork anstatt Rindfleisch-Patty, Dirty-Harry BBQ-Soße* & Zwiebel-Würfel***

Wegi-Burger (vegetarisch) **11,- €**

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

Kids-Burger **9,- €**

- **mit Rindfleisch-Patty, Käse* und Ketchup im Brioche-Brötchen**

Zusatzstoffe: (1) Phosphat (2) Nitrit

Iss doch Wurst! ...oder Fritten?

Wurst im Weck *(1,2)* **5,- €**

- **„die Moscherosch" - unsere legendäre rote Kräuter-Speck-Wurst**
- **oder die klassische lange Rote Grillwurst**

- **als Hot Dog mit Zwiebeln, Bacon-Chips, Gurken und Soßen: 7,- €**

Curry-Wurst mit Brötchen *(1,2)* **5,- €**

- **Wurst nach Wahl - geschnitten mit unserer homemade Curry-Soße**

- **einfache Currywurst mit Pommes: 8,- €**
- **doppelte Currywurst mit Pommes: 12,- €**

NEU: Loaded Fries

- **rot-weiß mit Ketchup und/oder Mayo on top 4,- €**
- **3-erlei mit Sour-Cream, Salsa und Erbsen-Guacamole 8,- €**
- **Italia mit Rindfleisch-Bolognese & Parmesan 10,- €**
- **BBQ mit Pulled Pork oder Pulled Beef & Cole Slaw 12,- €**

Getränke und Durstlöscher

„NOW" – verschiedene BIO-Limonaden	**0,33 l**	**3,- €**
Cola (mit Koffein, Farbstoff und Süßungsmittel)	**0,33 l**	**3,- €**
Schorle weiß-sauer / Bier / alkoholfrei / Radler	**0,3 l**	**3,- €**
Mineralwasser Still / Medium / Klassik	**0,5 l**	**3,- €**

Zusatzstoffe: (1) Phosphat (2) Nitrit

Grill and Chill

Philosophie – Herkunft - Qualität

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 Schwarzwald-Wiesen betrieben.

Des Weiteren werden wir von der Schwanen-Metzgerei, Jürgen Ferber, aus Willstätt mit Wurst und Fleischwaren beliefert. Unsere Backwaren sind vom Reiß-Beck aus Kirchzarten 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. Bestätigt durch das BIO-Kontrollverfahren DE-BW-003-10057-V.

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.

Grill and Chill
Catering & Cocktail Service

Ihr erfahrener Partner für

*** Hochzeiten * Geburtstage ***

*** Firmenfeiern * Messen ***

*** Foodtrucks * Fusion Food ***

www.grill-and-chill.net

mail@grill-and-chill.net

0177 82 12 286

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Alle Zutaten mit Stern* - DE-ÖKO-003