

Guten, bewussten Appetit in der T.R.U.D.E.

Liebe Gäste, die T.R.U.D.E. befindet sich im Wandel.
Das muss so sein und ist auch gar nicht schlimm.
Immerhin gibt es uns jetzt schon über 10 Jahre! Wahnsinn.

Ich habe mich dazu entschieden, in punkto Qualität der eingekauften Lebensmittel noch mal deutlich einen weiteren Schritt zu machen. Hin zu Produkten aus tiergerechter Haltung und von so nah wie nur irgend möglich.

Heute sind wir alle stolz darauf, in sehr vielen Bereichen dort angekommen zu sein.
Strohschwein aus Meck-Pomm, Milch aus der letzten freien Molkerei Schleswig Holsteins, der Meierei Horst. Kaffee, schonend für uns geröstet im kleinen Röster bei Detlefsen & Balk hier in Moorfleet, Geflügel vom Schönmoorer Geflügelhof, ebenfalls ganz nah bei uns.

Dieser Schritt geht aber nur, wenn wir auch die entsprechenden Preise dafür verlangen.
Wir alle wollen die Bilder der erbärmlichen Zustände in der Massentierhaltung nicht sehen ... Dann können wir aber auch beim Preis nicht weggucken.
Wir möchten, dass es den Bauern gut geht. Den Menschen, die echt dafür schufteten müssen, damit wir unsere Lebensmittel auf den Tisch bekommen.

Geht es dem Landwirt gut, dann geht es den Tieren gut – und das merken wir dann im Fleisch. Bei uns kann man nicht unbedingt günstig speisen, aber Sie wissen, dass es von Erzeugern kommt, denen es selbst gut geht, und die nicht unter dem Preisdruck der Discounter einbrechen. Ich hoffe, dass ich den richtigen Weg für Sie eingeschlagen habe, liebe Gäste. Denn es geht hier nur um Sie.
Genießen Sie unsere Speisen mit einem guten Gefühl!
Zelebrieren Sie Ihr Essen, tun Sie sich bewusst etwas Gutes.
Beißen Sie herzhaft zu. Hier genießen Sie verantwortungsvoll, gesund, mit gutem Gewissen und vor allem sehr lecker!

Nun aber guten Appetit und genießen Sie es!



Ihr Holger Völsch

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 11.00 Uhr bis 0.00 Uhr (Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr)
Freitag 11.00 Uhr bis Ende offen! (Küche von 11.30 bis 23.00 Uhr)
Samstag ab 9.30 bis Ende offen! (Küche von 12.00 bis 23.00 Uhr)
Sonntag ab 9.30 bis 23.00 Uhr (Küche von 13.00 bis 21.00 Uhr)

Allgemeines



Hier noch ein paar nützliche Hinweise, um Ihnen den Aufenthalt in der T.R.U.D.E. so angenehm wie möglich zu machen:



Unser WC mit barrierefreiem Zugang befindet sich bei den allgemeinen Toiletten. Bitte betätigen Sie den automatischen Türöffner auf der linken Seite. Sprechen Sie bei Bedarf unseren Service an. Wir helfen gerne!



Einen Wickeltisch für unsere kleinen Gäste finden Sie im behindertengerechten WC.



Kinderstühle und Malbücher bekommen Sie bei unserem Service.



Selbstverständlich können Sie bei uns mit EC, Visa-, Amex oder Mastercard bezahlen.



Gemäß der aktuellen Gesetzgebung sind wir ein Nichtraucherrestaurant. Rauchen können Sie gerne auf dem Innenhof – der Raucherbereich ist überdacht und bei Bedarf auch beheizt.



Wir bitten Sie, Ihre lieben Vierbeiner anzuleinen, vor allem auch auf der Terrasse. Für Wasser sorgt gern unser Service.



Wir bitten Sie, NICHT auf dem denkmalgeschützten Innenhof zu parken. Der Hof gehört nicht zu unserem Gelände. Das Tor wird abends verschlossen, und wir haben keinen Schlüssel!



Beim Verlassen unseres Hauses nehmen Sie bitte Rücksicht auf unsere Nachbarn. Bitte vermeiden Sie jeglichen Lärm. Vielen Dank.



WLAN: Trude Gaeste

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro angegeben und beinhalten MwSt. und Service.

Dauer-Aktionen

Nachfolgende Aktionen bieten wir immer für Sie an:

Frühstück

Samstags: Shopping-Frühstück von 9.30 bis 14.00 Uhr
für 8,90 € pro Person

Sonntags: großes Familien-Frühstücks-Buffer von 9.30 bis 14.00 Uhr

Alles, was morgens schmeckt (ohne Getränke)
und schön aussieht, soviel Sie mögen, für unschlagbare

13,90 € pro Person
27,80 € pro Familie

(2 Erwachsene mit bis zu 2 Kindern unter 10 Jahren).

(An ausgewählten Feiertagen bieten wir ebenfalls unser großes
Familien-Frühstücks-Buffer von 9.30 bis 14.00 Uhr an.)

T.R.U.D.E. für Ihre Veranstaltung

Trauung, Hochzeit, Geburtstag, Tagung,
Firmenfeier – mieten Sie die T.R.U.D.E. komplett
Oder nur das Kaminzimmer, oder nur unser Weinzimmer.
Für eine kompetente Beratung schicken Sie uns gern eine E-mail:
veranstaltung@trude-hh.de

www.trude-hh.de · Tel. 040 – 20 00 69 31

Allergien und Unverträglichkeiten

Sollten Sie an Laktoseintoleranz oder einer Glutenunverträglichkeit leiden, sprechen Sie
uns bitte an. Wir haben laktose- und glutenfreie Produkte, aus denen wir Ihnen
sehr gern ein leckeres Gericht zubereiten.



DER ABSOLUTE FRÜHSTÜCKS
KLASSIKER
AM SONNTAG

Soviel Sie mögen, für
13,90 € p. Person
und **27,80 € pro Familie**

(2 Erwachsene mit bis zu
2 Kindern unter 10 Jahren)
Preise verstehen sich ohne Getränke.

Sonntags von
9.30-14.00 Uhr

BITTE UNBEDINGT RESERVIEREN!

DAS SAMSTAG
SHOPPING
FRÜHSTÜCK

EIN KLEINES ABER FEINES
FRÜHSTÜCKSBUFFET ALS
PERFEKTER START IN DEN
SHOPPING-SAMSTAG.

MIT EINEM EINKAUFSSBELEG VON
Globetrotter.de
Ausrüstung
ERHALTEN SIE EINEN KAFFEE
GRATIS

8,90€
pro Person

Samstags von
9.30-14.00 Uhr

T.R. **U** D.E.

RESTAURANT BAR CAFE

Tel. 040-2000 6931 · Mail: gastro@trude-hh.de
www.trude-hh.de



Tel. 040-2000 6931 · Mail: gastro@trude-hh.de · www.trude-hh.de

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Die Snacks auf dieser Seite bieten wir während unserer gesamten Öffnungszeiten an – und zusätzlich freitags und samstags über den Küchenschluss hinaus bis Mitternacht!



Sweet Potato Fries and Truffle	6,00
Pommes frites von der Süßkartoffel mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	
Chili con Carne	9,50
Mexikanischer Hackfleisch-Bohneneintopf mit Sauerrahm und frischem Brot	
American Clubsandwich	11,00
Geröstetes Weißbrot mit einer herzhaften Ei-Mayonnaise, gegrillter Hähnchenbrust vom Schönmoorer Hof, krossem Bacon ^{9,10} , frischem Eisbergsalat, Tomate und Gurke, dazu Pommes frites	
Chili Cheese Fries	7,50
Pommes frites mit pikantem Chili con Carne, Jalapeños ¹¹ und leckerer Cheddarsauce ^{1,2}	
Mini-Rippchen vom Strohschwein	7,50
Kleine Kotelett-Rippchen in unserer unverwechselbaren fein rauchigen BBQ-Sauce ^{1,3} mariniert mit Cheddar Cheese-Dip	

Zum Start


Frisch aus unserer Backstube	
Hausgebackenes Brot mit Dip	7,50
T.R.U.D.E.'s ofenfrisches Brot mit frischen Kräutern, serviert mit knackigen Oliven ¹¹ , Kräuter-Sauerrahm und Tomatendip	
Carpaccio nach Ciprianis Originalrezept	12,00
vom Rinderfilet, mariniert mit Trüffelöl, mit Raukesalat, Ciprianisauce und frischen Parmesanhobeln	
Süßkartoffel-Erdnusssuppe V	6,00
mit Kokosmilch und gerösteten Erdnüssen	

V = vegan

Kindergerichte

Miraculix	4,50
Pasta in Tomaten-Sahnesauce mit geriebenem Käse ²	
Käpt'n T.R.U.D.E.	6,00
Knusprige Fischstäbchen mit frischem Kartoffelpüree und Zitrone	
Roadrunner	6,00
Leckere Chicken-Nuggets mit Pommes frites	

Buntes aus dem Garten

Kleiner Gartensalat	6,50
Bunte Blattsalate in Limonen-Joghurtdressing mit Tomate, Gurke, Möhre, Chicorée, frischen Kräutern und Sprossen	
Großer Gartensalat	9,50
Bunte Blattsalate in Honig-Balsamicodressing mit Tomate, Gurke, Paprika, frischen Kräutern, Sprossen und Flammkuchenchips	
Vitalsalat mit Quinoa aus Schleswig Holstein 	10,50
Frische Blattsalate und Rucola in heller Balsamico-Vinaigrette mit geröstetem Quinoa, Sprossen, Tomate, Gurke und frischen Gartenkräutern	
Gebackener Ziegenkäse	12,50
Rucolasalat, frische Tomaten und rote Zwiebeln, mariniert in Balsamico-Vinaigrette, mit mediterranem Gebäck, gebackenem Ziegenkäse und Blütenhonig	
Erfrischend leichter Melonensalat	11,00
Rucola und saftige Honigmelone in Limonen-Joghurtdressing mit mariniertem Hirtenkäse	

Extras zum Salat


Gebratene Champignons und Kräuterseitlinge	3,00
Kleine gegrillte Hähnchenbrust vom Schönmoorer Geflügelhof	7,50
Geröstete Speckwürfel^{9,14} vom Strohschwein	2,00
Portion gebackener Ziegenkäse mit Blütenhonig	4,00
Portion Parmesanhobel	3,00
Portion Mozzarellawürfel	3,00
Portion Hirtenkäse	3,00

Unser Geflügel vom Schönmoorer Geflügelhof – Qualität aus Überzeugung

Der Schönmoorer Hof im Herzen von Schleswig-Holstein, geführt als Familienbetrieb, steht seit 1985 für artgerechte, gesunde Freilandhaltung von Enten, Hühnern und anderen Geflügelarten. Das Konzept umfasst eine natürliche Haltung der Tiere auf großzügigen Weiden, kurze Wege zur hofeigenen Schlachtereie und die direkte Lieferung frischer Geflügelprodukte an uns.

Der Hof wurde bereits 1996 vom Schleswig-Holsteinischen Minister für Landwirtschaft als beispielhafter Betrieb für vorbildliche und artgerechte Tierhaltung ausgezeichnet. Lassen auch Sie sich von der hohen Qualität dieser Produkte überzeugen.

Aus der Flammkuchen-Bäckerei

Der Original	8,50
mit magerem Speck ^{9,14} vom Strohschwein und Zwiebeln auf Sauerrahm	
Der Salami	11,00
mit pikanter Salami ^{1,3} , Zwiebeln, jungem Lauch, Tomaten und Mozzarella überbacken, auf Tomatenpüree	
Der Pilz 	10,50
mit gebratenen Pilzen, Zwiebeln, frischen Tomaten und jungem Lauch auf Tomatenpüree	
Der Klassiker	9,50
mit Zwiebeln, magerem Speck ^{9,14} vom Strohschwein und leckerem Käse ² gratiniert, auf Sauerrahm	
Der „Zickige“	12,50
mit Ziegenkäse, Tomaten, Kräutern, Feldsalat und Blütenhonig auf Sauerrahm	

Flammkuchen – genießen wie im Elsass ...

Flammkuchen sind eine elsässische Spezialität mit Tradition. Schon immer war dieses Gericht ideal, den Hunger zahlreicher Tischgenossen zu stillen. Auch heute noch mundet der Flammkuchen am Besten in geselliger, fröhlicher Runde. Durch seine unterschiedlichen Belegvariationen schmeckt er immer wieder anders.

Ob herzhaft oder süß – der Flammkuchen ist immer ein Genuss.

Übrigens ...

Flammkuchen sind auch als ideale Vorspeise zum Teilen geeignet.

Zusatzstoffe:

- | | |
|--|---|
| 1 mit Konservierungsstoff | 8 aus Mandeln hergestellt |
| 2 mit Farbstoff | 9 mit Nitritpökelsalz |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 mit Nitrat |
| 4 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | 11 geschwärzt |
| 5 chininhaltig | 12 koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25 mg/100 ml) |
| 6 koffeinhaltig | 13 mit Süßungsmitteln |
| 7 taurinhaltig | 14 mit Phosphat |

T.R.U.D.E.'s Klassiker

T.R.U.D.E.'s BBQ Spareribs vom Strohschwein 16,00

Kotelettripchen (500g) in unserer unverwechselbaren fein rauchigen BBQ-Sauce^{1,3} mariniert, mit frischem Cole Slaw^{1,3} und kernigem Kartoffelpüree

T.R.U.D.E.'s Kult-Currywurst „Nr. 1“ 10,50

nach hauseigenen Rezeptvorgaben durch unsere Metzgerei nur für uns hergestellt. Die Riesenwurst^{9,10,14} (200 g) mit zweierlei Currysaucen, frischem Karotten-Krautsalat und Pommes frites

Großes Schnitzel vom Strohschwein „Wiener Art“ 16,00

in Nussbutter gebraten, an Zitrone, mit warmem Speckkartoffelsalat^{9,14} und frischem Gurkensalat

Gegrillte Hähnchenbrust (200 g) vom Schönmoorer Geflügelhof 15,50

mit hausgemachter Kräuterbutter² und einer gebackenen Kartoffel, gefüllt mit Sauerrahm

Echt Hamburger Pannfisch 13,50

(Unser Fisch wurde nach der MSC-Richtlinie gefangen!)
auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speck^{9,14} und Zwiebeln, in körniger Dijon-Senfsauce

Geräucherter Nordsee-Matjes aus dem Weckglas 12,00

(Unser Fisch wurde nach der MSC-Richtlinie gefangen!)
Matjesfilets^{1,3,4} mit feiner Rauchnote auf einer leichten Joghurt-Schmandsauce nach Barmbeker Hausfrauen Art mit roten Zwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln mit Speck^{9,14} und Zwiebeln an kleinem Salat

Warmer Pasta-Salat mit Spargel und Walnüssen 11,50

Lauwarme Pasta in einer leichten Balsamico-Vinaigrette mit gebratenem, grünem Spargel, Zwiebeln, frischem Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Walnüssen und getrockneten Cranberries^{3,4}

Drillinge und Ziegenkäse 12,50

Kleine Kartoffeln⁸ in Pfefferbutter² geschwenkt, mit roten Zwiebeln, Tomate und Rucola an gebackenem Ziegenkäse und Blütenhonig

Was ist ein Strohschwein?

Strohschweine leben im großen Stall ohne Boxen, haben reichlich Bewegungsmöglichkeit, Sonne und frische Luft. Schweine sind neugierig und lebhaft, deshalb wird ihnen flächendeckend Stroh als Einstreu und Beschäftigungsmaterial ausgelegt. Das wird ihrem Spieltrieb gerecht und entspannt die Tiere sehr. Dieses bedeutet ein deutliches Mehr für den Schutz und die Lebensqualität der Tiere im Vergleich zum gesetzlichen Standard.

Fleisch vom Strohschwein: Qualität auf höchstem Niveau welche Sie sehen und schmecken werden.

T.R.U.D.E.'s Schlemmer-Steaks vom Deutschen Weiderind

Deutsches Weiderind

Seit fast 3 Jahren bemühen wir uns für unsere Steaks deutsche Weiderinder zu bekommen. Nun sind wir am Ziel. Mit dem Start dieser Karte konnten wir umstellen auf Rindfleisch aus Norddeutschland. Die Tiere leben im Sommer auf der Weide und im Winter in großzügigen Ställen mit viel Bewegungsfreiheit. Die Fütterung erfolgt mit frischem Heu und in den Wintermonaten zusätzlich mit Silage. Das gute Futter und die Bewegung erzeugen beste Fleischqualität, die wir noch 4 Wochen reifen lassen, bevor wir sie verwenden. Wir freuen uns, dass wir jetzt aus einer noch näheren Region einkaufen können und sind uns sicher, dass wir Sie mit der Qualität des Fleisches absolut überzeugen werden.

Noch immer arbeiten wir intensiv an der eigenen T.R.U.D.E.-Herde in der Region Lüneburg. Dieses Projekt wird aber noch ein wenig Zeit in Anspruch nehmen.

Rib Eye Steak 250 g **23,50**

Entrecôte aus dem Kern der Hochrippe. Stark marmoriert und mit einem Fettkern. Saftig und zart, mit besonders viel Eigengeschmack.

Sirloin Steak 250 g **22,50**

Huftsteak aus der Hüfte. Sehr mageres Fleisch mit einem intensiven Geschmack.

Top Loin Steak 250 g **24,50**

Der Klassiker. Das Rumpsteak, geschnitten aus dem Roastbeef. Eine gleichmäßige Marmorierung macht es zu einem hoch aromatischen und saftigen Stück Fleisch.

Unsere Schlemmer-Steaks servieren wir Ihnen mit einer Backkartoffel, Kräuterschmand und hausgemachter Kräuterbutter².

Extra-Beilagen

Diese Beilagen können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden.

Sweet Potato Fries (Knusprige Süßkartoffel frites)	4,50
Bratkartoffeln^{9,14}	3,50
Salzkartoffeln	3,50
Kartoffelpüree	3,50
Pommes frites	3,50
Baked Potato	3,50
Pasta	3,50
Karotten-Krautsalat¹³ (Cole Slaw)	3,50
Saisonales Buttergemüse²	3,50
Portion Sour Cream	1,50
Portion Kräuterbutter²	1,50
Portion Trüffel-Mayonnaise	1,50
Portion BBQ-Sauce	1,50

Der Hamburger in der T.R.U.D.E.

Was macht den T.R.U.D.E.-Burger so besonders?

Die Auswahl an Burgern ist groß; die Preisspanne auch! Auf das Fleisch kommt es an! Da gibt es Unterschiede! Der Fleisch-Patty wird fast immer aus gewolftem Rindfleisch gemacht. Es ist ein offenes Geheimnis, dass in diese Hackfleisch-Patties nur die Teile wandern, die anders keine Verwertung hätten. Das Resultat: der Anteil an magerem Fleisch ist gering und der Fettanteil sehr hoch.

Wir nehmen Streifen vom Rump- oder RibEye-Steak und schneiden mit dem Messer daraus schmale Streifen. Das wiederholen wir so lange bis wir ein Burger-Patty geschnitten haben. Das Fleisch ist frisch und nicht gefroren. Es kommt aus Weidehaltung mit ausschließlich artgerechter Fütterung und es ist nur das beste Fleisch und keine Reste. Sie essen also ein frisches Steak auf Brötchen. Daher können wir Ihnen auch verschiedene Garstufen anbieten. Bitte vergleichen Sie uns mit den richtigen Mitbewerbern (es gibt auch viele Andere richtig Gute!) und nicht mit denen, die Ihnen irgendwas auf den Tisch legen und vor allem: Lassen Sie sich keine Märchen erzählen ...

Viel Spaß mit unseren Deluxe-Burgern!

T.R.U.D.E.'s Deluxe-Hamburger

mit saftigem Black Angus-Rind	Men's Cut 200 g	15,00
	Lady's Cut 120 g	11,50

Den Hamburger servieren wir Ihnen in einem selbstgebackenen Sesambrötchen aus unserer Backstube mit Eisbergsalat, eingelegter Gurke, Tomate, roten Zwiebeln und T.R.U.D.E.'s Spezial-Burgersauce.

Werten Sie Ihren Hamburger auf mit ...

- krossem Bacon ^{9,10}	Aufpreis 1,00
- Jalapeños ¹²	Aufpreis 1,00
- herzhaftem Cheddar ²	Aufpreis 1,00
- würziger Barbecuesauce ^{1,3}	Aufpreis 1,00
- Brioche-Burgerbrötchen	Aufpreis 1,00
- Veganes Burgerbrötchen	Aufpreis 1,00
- Glutenfreies Burgerbrötchen (zu unserem Einkaufspreis!)	Aufpreis 2,00

Temperatur der Burger:

Liebe Gäste: Ein medium Burger, der nur kurz auf dem Grill war, mit frischem, kaltem Salat, Tomate und Gurke, kann nie richtig heiß sein! Er wird durch diese Zusammensetzung immer warm sein – aber er wird nie dampfen. Wir hoffen, das ist nachvollziehbar.

Der Hamburger in der T.R.U.D.E.

Die Welt der Burger bekommt bei uns in der T.R.U.D.E. völlig neue Facetten. Erleben Sie die kreativen Kompositionen unserer Küche, die aus einem ehemals einfachen Produkt – eben einem Hamburger-Brötchen – eigenständige, kulinarische Kunstwerke entstehen lassen, unsere ...



Made by T.R.U.D.E.

Deluxe Trüffel Burger

16,00

Saftiges Black Angus Rind mit knusprigen Süsskartoffel-Pommes und unserer feinen Trüffelmayonnaise in einem Brioche-Burgerbrötchen mit Eisbergsalat, Tomate, roten Zwiebeln und T.R.U.D.E.'s Spezial-Burgersauce

Ziegenkäse Burger

13,50

Überbackener Ziegenkäse mit frischen Kräutern, Honig, Rucola, Eisbergsalat, Tomate, roten Zwiebeln und T.R.U.D.E.'s Spezial-Burgersauce in einem Brioche-Burgerbrötchen

T.R.U.D.E.'s veganer Quinoa-BBQ Burger **V**

12,50

Gemüsebratling aus Quinoa und Kidneybohnen mit unserer fein-rauchigen BBQ-Sauce^{1,3} im veganen Hamburger-Brötchen mit feurigen Jalapeños, frischer Tomate, eingelegter Gurke^{1,13}, roten Zwiebeln und Eisbergsalat

Was ist Quinoa?

Quinoa ist der überaus gesunde Samen der gleichnamigen Pflanze, die seit ca. 6.000 Jahren Grundnahrungsmittel für die Menschen in den Hochanden ist und dort immer noch als Eiweißlieferant angebaut wird. Quinoa zeichnet sich durch einen einzigartigen Geschmack, hochwertige Inhaltsstoffe sowie eine einmalige Umweltverträglichkeit aus. Unabhängige Studien beweisen, dass Quinoa ein besonders wertvolles Lebensmittel ist, da es essentielle Aminosäuren und Vitamine in hohen Konzentrationen sowie ein großes Spektrum an Mineralstoffen enthält.

Unser Quinoa stammt allerdings nicht aus Süd-Amerika sondern aus Schleswig Holstein

Auf zwei Peru-Reisen hatte der Traventhaler Landwirt Hans-Jürgen Steinmatz die gesunden Körner schätzen gelernt. Die Gerichte aus Quinoa haben den Landwirt so sehr begeistert wie das Land selbst. Seit mittlerweile zwei Jahren wachsen die glutenfreien Körner auf seinem Acker in Traventhal. Somit muss das Quinoa nicht mehr per Schiff um die halbe Welt transportiert werden, sondern ist in unserer Region frisch zu haben.

(Wer allerdings glaubt, dass Quinoa eine Getreideart ist, der irrt. Wie Spinat und Rote Beete gehört Quinoa zur Familie der Gänsefußgewächse.)

Desserts

Hamburger Rote Grütze	5,00
mit Vanilleeis und roter Minze	
Erdbeeren und Mascarpone	6,00
Feine Mascarponecreme und Ragout von Erdbeeren auf einem Crumbleboden mit roter Minze	
Süßer Beeren Flammkuchen	8,00
Frisches Beerenkompott mit Zimt und Vanillesauce auf süßem Schmand	
	Halbe Portion 5,00
Süßer Schokoladen-Flammkuchen	8,00
mit Nuss-Nougatcreme, Haselnusskrokant und Mandeln ⁸ auf Vanilleschmand	
	Halbe Portion 5,00

Eiskarte

T.R.U.D.E.'s Sonnenschein	4,00
Vanilleeis, Orangensaft und frische Minze	
Eiskaffee	5,00
Vanilleeis (2 Kugeln), aromatisierter Kaffee, Sahne und Borkenschokolade	
Schwedenbecher	6,00
Vanilleeis (3 Kugeln), Apfelkompott, Zimt, Sahne und ein Schuss Eierlikör	
Schokoladenbecher	5,50
Schokoladeneis, Haselnusseis, Vanilleeis, Sahne, Schokoladensauce und Borkenschokolade	
Fitnessbecher	6,00
Joghurteis, Erdbeereis, Vanilleeis, Naturjoghurt, Sahne und Müsli	
Kokosnuss-Ananasbecher	6,00
Frische Ananas, Kokosnusseis, Joghurteis, Vanilleeis, Sahne, garniert mit Erdbeersauce und Kokosstreuseln	
Nuss-Baileysbecher	6,00
Haselnusseis, Walnusseis, Vanilleeis, Nusskrokant, Sahne und ein Schuss Baileys ^{2,6}	
Kinderbecher	3,50
Vanilleeis (1 Kugel), Sahne, Smarties, Hörnchenwaffel und Schokoladenstreusel	
On Top 1	je 0,50
Schokosauce, Erdbeersauce, Müsli, Apfelkompott, Borkenschokolade, Joghurt, Krokant, Smarties, Hörnchenwaffel	
On Top 2	je 1,50
Eierlikör, Baileys ^{2,6} , frische Ananas	
Geschlagene Sahne	0,70
Unsere Eissorten:	1,30
Vanilleeis, Schokoladeneis, Haselnusseis, Walnusseis, Erdbeereis, Joghurteis, Kokosnusseis	

