



## Buntes aus dem Garten

Großer Gartensalat **9,50**

Bunte Blattsalate in Honig-Balsamicodressing mit Tomate, Gurke, Paprika, frischen Kräutern, Sprossen und Flammkuchenchips

Vitalsalat mit Quinoa aus Schleswig Holstein  **11,50**

Frische Blattsalate und Rucola in heller Balsamicovinaigrette mit geröstetem Quinoa, Sprossen, Tomaten, Gurken und frischen Gartenkräutern

## Zum Start

Frisch aus unserer Backstube Hausgebackenes Brot mit Dip **7,50**

Trudes ofenfrisches Brot mit frischen Kräutern serviert mit knackigen Oliven<sup>11</sup>, Kräuter-Sauerrahm und Tomatendip

Vegane Tomatensuppe  **6,00**

mit geröstetem Quinoa aus Schleswig Holstein und getrockneten Tomaten

Schwarze Bohnensuppe **6,00**

Würzig-pikante Cremesuppe von schwarzen Bohnen mit Sauerrahm und gesalzene Mais-Tortilla-Chips

Carpaccio nach Ciprianis Originalrezept **12,00**

vom Rinderfilet mariniert mit Trüffelöl, Raukesalat, Ciprianisauce und frischen Parmesanhobeln

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

Warmer Pasta-Salat mit Rucola und Walnüssen  **12,00**

Lauwarme Pasta in einer leichten Balsamicovinaigrette mit frischem Rucola, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, gerösteten Walnüssen und getrockneten Cranberries<sup>3,4</sup>

Echt Hamburger Pannfisch **13,50**

(Unser Fisch wurde nach der MSC-Richtlinie gefangen!) auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speck<sup>9,14</sup> und Zwiebeln, in körniger Dijon-Senfsauce

Gulasch vom Galloway-Rind **16,00**

Rahmgulasch mit jungem Lauch serviert in der Paprikaschote auf frischem Kartoffelstampf



Gegrillte Hähnchenbrust 200g **16,50**

vom Schönmoorer Geflügelhof mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>2</sup> und einer gebackenen Kartoffel, gefüllt mit Sauerrahm

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

nach hauseigenen Rezeptvorgaben durch unsere Metzgerei nur für uns hergestellt. Die Riesenwurst<sup>9,10,14</sup> (200g) mit zweierlei Currysauzen, frischem Karotten-Krautsalat und Pommes frites

## T.R.U.D.E.'s Schlemmer-Steak vom deutschen Weiderind

Huftsteak 250g **22,50**

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

Rumpsteak 250g **24,50**

Der Klassiker, 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 Kräuterbutter<sup>2</sup>.**

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

T.R.U.D.E.s DELUXE Burger mit saftigem Black Angus Rind 200g **15,00**

Den Hamburger servieren wir Ihnen in einem selbstgebackenen Sesambrotchen aus unserer Backstube mit Eisbergsalat eingelegter Gurke<sup>1,13</sup>, Tomate, roten Zwiebeln und Trude's spezial Burgersauce

T.R.U.D.E.s Veganer Quinoa-BBQ Burger **12,50**

Gemüsebratling aus Quinoa und Kidneybohnen mit unserer fein rauchigen BBQ-Sauce<sup>1,3</sup> im veganen Hamburgerbrötchen mit feurigen Jalapenos frischen Tomaten, eingelegter Gurke<sup>1,13</sup>, roten Zwiebeln und Eisbergsalat

**Beilagen zum Burger:** Pommes frites | Süßkartoffelpommes **3,50 | 4,50**

## Der Flammkuchen

Der Original **8,50**

mit magerem Speck<sup>9,14</sup> vom Strohschwein und Zwiebeln auf Sauerrahm

Der Pilz  **10,50**

mit gebratenen Pilzen, Zwiebeln, frischen Tomaten und jungem Lauch auf Tomatenpüree

Der Bauernfrühstück **12,00**

Kartoffelscheiben, Speckwürfel, Zwiebeln, junger Lauch und Ei auf Sauerrahm nach dem backen mit Gewürzgurken garniert

Der Klassiker **9,50**

mit Zwiebeln, magerem Speck<sup>9,14</sup> vom Strohschwein und leckerem Käse<sup>2</sup> gratiniert auf Sauerrahm

Der Cheeseburger **13,50**

Hamburgerfleisch vom deutschen Weiderind mit Tomaten, Zwiebeln und leckerem Käse<sup>2</sup> auf Tomatensauce nach dem Backen mit eingelegten Gurken<sup>1,13</sup> und unserer unverwechselbaren Burgersauce garniert

Der Zickige **12,50**

mit Ziegenkäse, Tomaten, Kräutern, Feldsalat und Blütenhonig auf Sauerrahm

## Dessert

### Hamburger Rote Grütze

mit Vanilleeis und roter Minze

5,50

### Blaubeer Panna Cotta

mit frischer Joghurtsauce und roter Minze

6,00

### Süßer Oreo Flammkuchen mit gesalzenen Erdnüssen

Original Oreo Kekse auf süßem Vanilleschmand mit gesalzenen Erdnüssen und mildem Mozzarella<sub>2</sub> überbacken.

Auf den ersten Blick mag die Kombination von süß und salzig verrückt erscheinen.

Dass diese Kreation aber sehr gut zusammen passt, zeigen wir Euch mit unserem Oreo Peanut Flammkuchen.

9,00

5,50 ½

### Süßer Schokoladen-Flammkuchen

mit Nuss-Nougatcreme<sup>3</sup>, Haselnusskrokant und Mandeln auf Vanilleschmand

9,00

5,50 ½

## 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.

#### Zusatzstoffe



Vegan

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

