



Buntes aus dem Garten

Großer Gartensalat 10,00

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

Vitalsalat mit Quinoa aus Schleswig Holstein 12,00

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



Zum Start

Dinkelbrot mit Chiasamen und Sonnenblumenkernen 7,50

Frisch aus unserer Backstube

T.R.U.D.E.s ofenfrisches Brot serviert mit knackigen Oliven¹¹, Sauerrahm und Tomatendip

Gelbe Linsen-Curry-Suppe 6,00

Vegane Suppe von gelben Linsen mit dezenter Curry-Note



Kürbis-Ingwer-Suppe 6,00

Vegane Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernen und Balsamico



Carpaccio nach Ciprianis Originalrezept 12,00

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

T.R.U.D.E.s Klassiker

Pasta-Kürbissalat 12,50

Lauwarme Penne in leichter Balsamico-Reduktion mit gegrilltem Muskatkürbis, frischem Rucola, roten Zwiebeln, Tomaten und gerösteten Kürbiskernen



Pasta in Walnuss-Chili-Pesto 13,00

Penne mit glacierten Trauben, hauchdünnen Scheiben vom Schinken und gebackener Rauke (ohne Schinken als veganes Gericht möglich)



Echt Hamburger Pannfisch 14,00

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

Gulasch vom Galloway-Rind 16,50

Rahmgulasch mit jungem Lauch serviert in der Paprikaschote auf frischem Kartoffelstampf



Gegrillte Hähnchenbrust (190g) vom Mecklenburger Landhuhn 16,50

mit hausgemachter Kräuterbutter² und einer gebackenen Kartoffel, gefüllt mit Sauerrahm

T.R.U.D.E.s Currywurst „Unsere Nr. 1“ 12,50

Wurst aus 100% Bio-Schweinefleisch (200g), nach haus-eigenen Rezeptvorgaben hergestellt. Mit zweierlei Currysaucen, frischem Karotten-Krautsalat^{1,3} und Pommes frites



T.R.U.D.E.s Schlemmer-Steak vom deutschen Weiderind

| | | |
|-----------|------|-------|
| Rumpsteak | 250g | 24,50 |
| | 350g | 28,50 |

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.

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

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| T.R.U.D.E.s DELUXE Burger | mit saftigem Black Angus-Weiderind (200g) | 15,00 |
|---------------------------|---|-------|

Den Hamburger servieren wir Ihnen in einem selbstgebackenen Sesambrotchen aus unserer Backstube mit Eisbergsalat, eingelegter Gurke^{1,13}, Tomate, roten Zwiebeln und T.R.U.D.E.s Spezial-Burgersauce.

| | | |
|--------------------------------------|--|-------|
| T.R.U.D.E.s Veganer BBQ-Chili Burger | | 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



| | | |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------|
| Beilagen zum Burger: | Pommes frites Süßkartoffel Fries | 3,50 4,50 |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------|

Aus der Flammkuchenbäckerei

| | | |
|--------------|--|------|
| Der Original | | 9,00 |
|--------------|--|------|

mit magerem Speck^{9,14} vom Strohschwein und Zwiebeln auf Sauerrahm

| | | |
|----------|--|-------|
| Der Pilz | | 11,50 |
|----------|--|-------|

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



| | | |
|------------------|--|-------|
| Der Dreikäsehoch | | 12,50 |
|------------------|--|-------|

mit Gouda, Ziegenkäse und Parmesan, nach dem Backen mit getrockneten Cranberries^{3,4} und gerösteten Nüssen verfeinert

| | | |
|---------------|--|-------|
| Der Klassiker | | 10,00 |
|---------------|--|-------|

mit Zwiebeln, magerem Speck^{9,14} vom Strohschwein und leckerem Käse² gratiniert auf Sauerrahm

| | | |
|------------|--|-------|
| Der Kürbis | | 11,50 |
|------------|--|-------|

mit fruchtig pikantem Kürbis, Kräutern, Kürbiskernen, jungem Lauch, Balsamico-Creme und getrockneten Cranberries^{3,4} auf Tomatenpüree



| | | |
|------------------|--|-------|
| Der Cheeseburger | | 13,50 |
|------------------|--|-------|

Hamburgerfleisch vom deutschen Weiderind mit Tomaten, Zwiebeln und leckerem Käse² auf Tomatensauce, nach dem Backen mit eingelegten Gurken^{1,13} und unserer unverwechselbaren Burgersauce garniert

| | | |
|-------------|--|-------|
| Der Zickige | | 12,50 |
|-------------|--|-------|

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

Dessert

Hamburger Rote Grütze

Das Hamburger Original mit Vanilleeis₂ und roter Minze

5,50

Süßer Badischer Flammkuchen

mit fein säuerlichem Quittenkompott, Rosinen, Zimt und Tannenhonig auf Vanilleschmand

9,00

5,50 ½

Süßer Oreo Flammkuchen

Original Oreo Kekse auf süßem Vanilleschmand mit gesalzenen Erdnüssen und mildem Mozzarella₂ überbacken.

Auf den ersten Blick mag die Kombination von süß und salzig verrückt erscheinen. Schmeckt aber total lecker. Entdeckt auf unserer kulinarischen Reise in Queens, New York bei Krave It!

9,00

5,50 ½

Süßer Schokoladen-Flammkuchen

mit Nuss-Nougatcreme₈, 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

- | | |
|--|---|
| 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 (erhöhter Koffeingehalt 25mg/100ml) |
| 6 koffeinhaltig | 13 mit Süßungsmittel |
| 7 taurinhaltig | 14 mit Phosphat |

