



Buntes aus dem Garten

Großer Gartensalat **10,00**

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

Kerniger Nussalat **11,50**

Bunte Blattsalate, Apfelchips, Walnüsse, Cashewkerne, Croûtons mit Möhren und Kirschtomaten in Balsamicodressing



Zum Start

Hausbrot 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

Rote Bete Suppe **6,00**

mit Kartoffel gefüllten Teigtaschen

Samtige Butternut-Kürbissuppe **6,50**

mit Curry, Kokosmilch, Ingwer und Kürbiskrokant



Carpaccio nach Ciprianis Originalrezept **12,50**

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

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

Pasta in Walnuss-Chili-Pesto **13,50**

Penne mit glacierten Trauben und grünem Spargel in Walnuss-Chili-Pesto

Wahlweise mit feinen Scheiben vom Holsteinischen Schinken^{9,10}



1,50

Pasta Trüffel Pilze **15,00**

Tagliatelle mit gebratenen Champignons und Kräuterseitlingen

in veganer Trüffel-Sahne mit jungem Lauch und frischen Kräutern



Echt Hamburger Pannfisch **14,00**

(Gefangen nach der MSC-Richtlinie) auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speck vom Strohschwein^{9,14} und Zwiebeln, in körniger Dijon-Senfsoße

Gegrillte Hähnchenbrust (190g) vom Kikok aus dem Paderborner Land **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 hauseigenen Rezeptvorgaben

hergestellt. Mit zweierlei Currysaußen, frischem Karotten-Krautsalat^{1,3} und Pommes frites

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

Rumpsteak	250g	25,50
Rumpsteak Big Chef Cut	450g	35,50

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 Kräuterbutter².

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 Sesambrötchen aus unserer Backstube mit Eisbergsalat, eingelegter Gurke^{1,13}, Tomate, roten Zwiebeln und T.R.U.D.E.s Spezial-Burgersauce und Cole Slaw.

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		9,50
--------------	--	-------------

mit magerem Speck vom Strohschwein^{9,1} und Zwiebeln auf Sauerrahm

Der BBQ Beef		13,50
--------------	--	--------------

mit gegrillten Rumpsteak-Würfeln vom Weiderind, Mais, Paprika, herzhaftem Käse² und Barbecue-Sauce^{1,3} auf Tomatenpüree

Der Trüffelige		11,50
----------------	--	--------------

mit Champignons und Kräuterseitlingen, jungem Lauch, Tomaten und Trüffelmayonnaise¹ auf Tomatenpüree



Der Klassiker		10,50
---------------	--	--------------

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

Der Holländer		12,00
---------------	--	--------------

zarter grüner Spargel und knackiger Brokkoli mit Käse² und leckerer Sauce Hollandaise überbacken auf Sauerrahm

– Wahlweise mit magerem Speck vom Strohschwein ^{9,14}		1,00
--	--	-------------

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

mit Vanilleeis₂

– Wahlweise mit veganem Mango-Fruchteis₂

5,50

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-Nougatcreme₃, 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 |

