Übersicht möglicher Allergene Winterkarte 2023/2024

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Hülsenfrüchte
- K Senf
- L Sesam
- M Schwefel/Sulfite
- N Lupinen
- O Weichtiere
- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Süßungsmittel
- 9 Phenylalaninquellen
- 10 geachst
- 11 Nitritpökelsalz
- 12 Tartrazin

DAS Lauschig

ALLERGENE WINTER 23|24

ESSEN. TRINKEN. FREUDE.

VORSPEISEN

Y	Lauschig-Tapas A·K·M·G·4·7 Drei verschiedene Kleinigkeiten · wahlweise auch vegetarisch	12,00€
	Rinder-Carpaccio H • G Rucola · Pinienkerne · Parmesan · Olivenöl	14,00€
W	Bunte Beete Tatar Kräuterdip · Salat · Walnuss-Crunch	12,50 €

SUPPEN

K	Krauter-Limettenol		
	Gulaschsuppe K		9,00€
F	Paprika · Chili	Hauptgericht	+4,50 €

Zu Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenfrisches Ciabatta. A

BOWLS & SALATE 17.50 € w Lauwarme Winter-Bowl 1.4.8.F.E.L Jasminreis · Brokkoli · Radieschen · Gurken Wakame · Edamame · Cherrytomaten · Kürbiskerne Erdnusssauce ₩·mit gebackenen Falafelbällchen A•1 +5.50 € · mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet +7.00€ $A \cdot C \cdot G$ · mit Garnelen B +8,00€ √ · mit gratiniertem Ziegenkäse G +6,50€ Gemischter Salat ₩ Apfel-Birnen Vinaigrette oder Y Honig-Dill-Hausdressing 6.00€ ·klein 12,50 € · als Hauptgang +5.50 € ₩·mit gebackenen Falafelbällchen A•1 +6,50 € y · mit gratiniertem Ziegenkäse ₲ +7,00€ · mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet +8,00€ · mit Garnelen B

HAUPTSPEISEN

	Von Wald, Feldern & Wiesen	
W	Rotes Gemüse Curry A • C Knackiges Gemüse • Kokosmilch Udon-Nudeln <i>oder</i> Jasminreis	18,50 €
W	 mit gebackenen Falafelbällchen A•1 mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet mit Garnelen B 	+5,50 € +7,00 € +8,00 €
Y	Winterpasta G•A•F Feige-Peccorino-Ravioli oder ₩ Süßkartoffelgnocchi Gemüse Julienne • Muskatschaum	19,00 €
	Spanferkelrücken F•6 Soja-Teriyaki Marinade • geräuchertes Selleriepüree Rosmarinjus • glasierte Rote-Beete	27,50 €
	Rosa gegrillter Lammrücken vom Grill Geräuchertes Selleriepüree · Portweinschalotten Rosmarinjus	32,50 €
٠,		

Klassiker

8.50€

	Massire	
	Sendener Bio-Krüstchen A·C·G Bio-Schwein vom Biohof Spliethofe·Spiegelei vom Hof Arning·Bratkartoffeln·Blattsalatbouquet	22,50 €
	Lauschig Burger A.C.G.2.11 100% Rindfleisch vom Hof Holtrup · Baconchip Jalapeños · Cheddarkäse · Gewürzgurke rauchige Burgersauce · Salat · Pommes frites	21,50 €
V	Umami Burger A Umami Patty · gebratene Pilze · Knoblauchöl gebratene Zwiebeln · Salat · Süßkartoffelpommes	19,50 €
	Hirschschnitzel H • G Haselnusspanade • Brokkoli • Kartoffelstampf Rosmarinjus • Preiselbeeren	25,50 €
	Kalbsleber "Berliner Art" A • G • M Apfelspalten • Röstziebeln • Kartoffelstampf Rosmarinjus	23,50 €
	Münsterländer Backschinken 11 • K • M Dunkelbiersauce • Bratkartoffeln • Salatbouquet	19,50 €

Aus dem Wasser

Wildlachsfilet A • G • D • B 26,50 €

Geräuchertes Selleriepüree

Fenchelgemüse

Hummersauce

Fish & Chips A • F 21,50 €

Seelachsfilet im Bierteig

Aioli • Pommes frites

Salatbouguet

DESSERTS

Fruchtsauce

Weißes A • H W 10,50 €

Schokoparfait

Schokoerde

Warmes A·C·G 11,00 €
Schokoladensoufflé
Vanilleeis

Wir reichen nach dem Hauptgang unsere Dessert-Karte mit Digestifs und Kaffeespezialitäten.

Trinkgeld geht zu 100% an unser Team - auch bei Kartenzahlung. #truelauschigcrewlove