

Unbeschwerte Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser medium / naturell	0,25 0,75	2,5 6
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,33	3
Apfelschorle	0,25 0,5	3 5
Apfelsaft Vaihingen	0,2	3
BIO Zisch Volkel Fruchtschorlen 100% BIO & VEGAN Cassis-Himbeer / Rhabarber	0,33	3,5

Bier

August Hell, helles Vollbier aus der Flasche	0,5	4
Veltins Pils vom Fass	0,5	4,5
Veltins Radler aus der Flasche	0,33	3
Veltins alkoholfrei 0,0% aus der Flasche	0,33	3
Maisel's Hefeweizen / alkoholfrei, aus der Flasche	0,5	4

Wein

Selektion „August“ – unsere Eigenmarke				
White	0,2	5,5	Flasche	19
Pink	0,2	6	Flasche	20
Red	0,2	6,5	Flasche	22

Zum Genießen

„August“ Gin Tonic	Limette / Rosmarin / Wachholder	8
Green August	Cointreau / grüner Apfel / Zitrone / Prosecco	7
Free August	alkoholfrei	7
Aperol Spritz	Aperol / Prosecco / Mineralwasser / Orange	7,5
Haus Schnaps Marille oder Birne, Prinz 34%Vol	2 cl	3
Haselnussgeist / Dirker 40%Vol	2cl	5
Jägermeister 35%Vol	2cl	2,5
Feldzweischgenwasser, Dirker 40%Vol	2cl	4

Küchenzeiten: mittwochs bis sonntags 17:30 bis 21:00 Uhr (Sonn- und Feiertags bis 20:00 Uhr)
Schließt 22:00 Uhr

Bitte habt Verständnis, dass nur die hier aufgeführten Speisen & Getränke in unserem Obstgarten bestellt werden können.

Salat Bowl -vegan- Avocado / Mango / Edamame / Wakame / Ingwer / Grünzeug / Süßkartoffelpommes	13
--	----

Salatbowl Nord/Süd Avocado / Mango / Edamame / Wakame / Ingwer / Grünzeug Obazda & Deichkäse vom Backenholzer Hof	15
--	----

Balkankäse nach Feta Art -aus dem Ofen- Tomaten / Oliven / Peperoni / etwas Knoblauch	10
---	----

Kleine Salatbowl Caesar Römischer Salat/Caesar-Dressing/Parmesan/Croûtons	6
---	---

Knoblauch-Frittenmix / Kräutercrème	6
--	---

Gebatene August-Kartoffeln / Kräutercrème / Räucherlachs	12
---	----

Obazda -Camembertzubereitung- / Laugengebäck	8,9
---	-----

Von der Fleischerei Geisler -fast 30cm lang- Currywurst - Pommes frites	9,2
Currywurst Bochum Krautsalat / Röstzwiebeln / Pommes frites	10,5

Hausgemachte Sülze Remouladensauce / Bratkartoffeln	13
---	----

<u>Unsere Schnitzel vom Brockumer Duroc, Strohschwein</u> „Die Blonde“ Paniertes Schweineschnitzel / Pommes frites	10,5
---	------

„Das Flammkuchenschnitzel“ Paniertes Schnitzel / Crème fraîche / Schinken / Grünzeug / August-Kartoffeln	16,5
--	------

„Der Berner“ Duroc-Schweinerückenschnitzel/Champignons/Sauce Béarnaise Röstzwiebeln/Pommes frites	18
--	----

Hamburger Pannfisch – Kabeljaufilet MSC Remouladensauce / Bratkartoffeln	17,5
---	------

Probieren Sie doch mal dazu... ...ein Birdy Beer – Schaumburger Craftbeer „Sommergoldhähnchen“ – American Pale Ale	5
„Gemeiner Star“ – California Pils	5
„Tannenhäher“ – India Pale Ale	5

Gemischtes Eis -drei Sorten-	4,5
Crème Brûlée	6,5
Geeister Cappuccino / Eierlikörsahne	6,8

Für Kinder Kleines paniertes Schweineschnitzel / Pommes frites Fusilli / Tomatensauce	6 6
--	--------