

## Vorspeisen / Starters

<b><u>Gerolltes Rinder Carpaccio</u></b>	€ 9,80
Rucola / Parmesan	
<u>Rolled beef carpaccio</u>	
Rocket / Parmesan cheese	
<b><u>Geräucherter Fisch</u></b>	€ 6,90
Lachstartar / Forellenfilet	
Gelb-Wurzelmayonnaise / Kräuter-Kren-Topfen	
<u>Smoked fish</u>	
Salmon tartare / trout / Curcuma	
Herbal horseradish cream cheese	
<b><u>Veganes Gemüse-Couscous Tartar</u></b>	€ 6,10
Sojajoghurt / Limettenvinaigrette / Ingwer / Sesamöl	
<u>Vegan vegetables couscous tartare</u>	
Soy yoghurt / lime vinaigrette / ginger / sesame oil	

## Suppen / Soups

<b><u>Klare Rindersuppe mit</u></b>	
<u>Clear beef soup with</u>	
- Fritatten	
- Pancake stripes	€ 3,60
- Kaspressknödel	€ 3,80
- Cheese dumpling	

Fragen zu den Allergenen beantworten wir euch persönlich  
Questions about the allergens, we answer you personally

# Salate / Salads

<b><u>Klassik Ceasar Salat</u></b>	<b>€ 8,90</b>
Grüner Salat / Croûtons / Parmesan / original Ceasar dressing	
Green lettuce / croutons / Parmesan cheese / Original Caesar dressing	
<b>- mit gegrillter Hähnchenbrust</b>	<b>€ 12,80</b>
- with grilled chicken	
<b>- mit Garnelen</b>	<b>€ 14,50</b>
- with scampi's	
<b><u>Beilagen Salat / Side salad</u></b>	<b>€ 3,90</b>
<b><u>Bunter Salat</u></b>	<b>€ 8,40</b>
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika	
Colourful salad bowl	
Lettuce / tomato / cucumber / bell pepper	
<b>- mit gegrillter Hähnchenbrust</b>	<b>€ 11,80</b>
- with grilled chicken	
<b>- mit Garnelen</b>	<b>€ 13,90</b>
- with scampi's	
<b><u>Beilagen Salat / Side salad</u></b>	<b>€ 3,70</b>
<b>French Dressing oder Kräuterjoghurdressing</b>	
French dressing or yogurt dressing	
<b><u>Kernöl</u></b>	<b>€ 0,70</b>
Pumpkinseed oil	
<b><u>Hausgemachtes Ciabatta</u></b>	<b>€ 1,20</b>
Home made ciabatta bread	

Fragen zu den Allergenen beantworten wir euch persönlich  
Questions about the allergens, we answer you personally

# Burger

<b><u>Classic Roots Burger</u></b>		<b>€ 8,90</b>
200g Beef / Salat / Tomate / Essiggurke / Karamellzwiebeln / Roots-Sauce		
200g Beef / lettuce/ tomato / pickles / caramelised onions / Roots sauce		
<b><u>Bonanza</u></b>		<b>€ 10,80</b>
200g Beef / Salat / Tomate / Essiggurke / Spiegelei / Speck / Röstzwiebeln / BBQ-Sauce		
200g Beef / lettuce / tomato / pickles / fried egg / bacon / roasted onions / BBQ sauce		
<b><u>Pabloe Chacon</u></b>		<b>€ 10,90</b>
200g Beef / Salat / Tomate / Avocado / Chorizosalsa / Mais		
200g Beef / lettuce / tomato / avocado / Chorizosalsa / corn		
<b><u>Italian Stallion</u></b>		
Rucola / Antipasti-Gemüse /	200g Beef	€ 11,20
Mozzarella / Pesto	180g Chicken	€ 12,40
Rocket / antipasti vegetables / Mozzarella cheese / pesto		
<b><u>Caribbean Dreamboy</u></b>		<b>€ 12,40</b>
180g gegrillte Hähnchenbrust / Salat / Avocado / Mango Chutney / Kokos-Reis Chip / Currysauce		
180g Grilled chicken / lettuce / avocado / mango chutney / cocos rice-crisps / curry sauce		
<b><u>Salmone don Fisch</u></b>		<b>€ 12,20</b>
Lachsfilet / Salat / Tomate / Norialgen / Limonen-Kapernmayo		
Fillet salmon / lettuce / tomato / nori seaweed / lime capture mayo		

Fragen zu den Allergenen beantworten wir euch persönlich  
Questions about the allergens, we answer you personally

### Veganer Hulk

**Veganes Hummus-Bohnen-Soja - Petty / Salat / Grillgemüse / Tomate / Sojakräutersauce** € 9,80  
Vegan humus bean soy petty / lettuce / tomato / grilled vegetables / soy yogurt sauce

### Big Bang Giant

**2 x 200g Beef / Salat / Tomate / Essiggurke / Karamellzwiebeln / Speck / Käse / Roots-Sauce** € 17,80  
2x 200g Beef / lettuce / tomato / pickles / caramelised onions / bacon / cheese / Roots sauce

### Porky Pork

**Pulled Pork / Essiggurke / Weißkraut / Kren / BBQ Sauce** € 8,50  
Pulled pork / pickles / white cabbage / horseradish / BBQ sauce

### Topping

**Speck** € 0,50  
Bacon  
**Cheddar Käse / Avocado / Spiegelei** € 1,00  
Cheddar cheese / avocado / fried egg

### **Hausgemachte Pommes**

Home made fries

**Hausgemachte Süßkartoffelpommes** € 4,80  
Home made sweet potato fries

### **Glutenfreies Burgerbun**

Gluten free burger bun

**Aufpreis** € 1,50  
extra charge

### **Hausgemachte Saucen / Home made sauces**

**Ketchup / BBQ / Sour cream / Knoblauch-Rosmarin-Mayo / Chili Mayo / Curry-Wasabi Dip / Roots Sauce** € 0,70

**Fragen zu den Allergenen beantworten wir euch persönlich**  
Questions about the allergens, we answer you personally

## Hauptspeisen / Maindish

200g Entrecôte mit Ruccolabutter € 18,40

Ofenkartoffel / Speckbohnen

200g Entrecôte / rocket butter

baked potato / bacon beans

Veganes Chilli sin carne € 7,50

Soja / Mais / Bohnen / Tortilla Chips

Vegan chilli sin carne

soy / beans / corn / tortilla crisps

Hausgemachte Bandnudeln

Spinat / getrocknete Tomaten / Räuchertofu / Mandelcreme € 9,10

Home made tagliatelle

Spinach / dried tomatoes / smoked tofu / almond cream

Hausgemachte Bandnudeln Aglio olio € 8,20

Knoblauch / Chili / Olivenöl / Parmesan

Home made tagliatelle Aglio olio

Garlic / chilli / olive oil / Parmesan cheese

- mit Garnelen € 13,20

- with scampi's

## For Kids

Kids Buger € 6,80

100g Beef / Salat / Tomate /

Ketchup / hausgemachte Pommes

Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce € 6,50

Fragen zu den Allergenen beantworten wir euch persönlich  
Questions about the allergens, we answer you personally

# Dessert / Sweets

<b><u>Schokoladen Soufflé (glutenfrei)</u></b>	€ 6,20
Vanilleeis / Sauerkirschen	
<u>Chocolate soufflé (gluten free)</u>	
Vanilla ice cream / cherries	
<b><u>Tonkabohnen Crème brûlée (glutenfrei)</u></b>	€ 4,90
<u>Tonka bean crème brûlée (gluten free)</u>	
<b><u>Apple crumble</u></b>	€ 6,10
Vanilleeis / Karamellsauce	
<u>Apple crumble</u>	
Vanilla ice cream / caramel sauce	
<b><u>Zweierlei Fruchtsorbet</u></b>	€ 4,50
(Vegan / Glutenfrei / Laktosefrei )	
<u>Dual fruit sherbet</u>	
vegan / gluten free / lactose free	
<b>- mit Prosecco</b>	€ 5,50
- with Prosecco	
<b><u>Dessert der Woche</u></b>	
Dessert of the week	

Fragen zu den Allergenen beantworten wir euch persönlich  
Questions about the allergens, we answer you personally