

Vorspeisen / Starters

Gerolltes Rinder Carpaccio € 9,90

Rucola / Parmesan

Rolled beef carpaccio

Rocket / Parmesan cheese

Geräucherter Fisch € 7,20

Lachstartar / Forellenfilet

Gelb-Wurzelmayonnaise / Kräuter-Kren-Topfen

Smoked fish

Salmon tartare / trout / Curcuma

Herbal horseradish cream cheese

Veganes Avocado-Mangotartar € 7,50

veganer Limetten-Ingwerjoghurt / Sesam /

Pumpernickel

Vegan avocado mango tatare

vegan lime ginger yogurt / sesame

pumpernickel

BURGER & MORE

· made with love ·

Suppen / Soups

Klare Rindersuppe mit

Clear beef soup with

- Fritatten

- Pancake stripes

- Kaspessknödel

- Cheese dumpling

€ 3,70

€ 3,90

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

Salate / Salads

<u>Classic Ceasar Salat</u>	€ 8,90
Grüner Salat / Croûtons / Parmesan / original Ceasar dressing	
Green lettuce / croutons / Parmesan cheese / original Caesar dressing	
- mit gegrillter Hähnchenbrust	€ 12,90
- with grilled chicken	
- mit Garnelen	€ 14,70
with scampi's	
<u>Ceasar Beilagensalat</u>	€ 3,90
<u>Ceasar side salad</u>	
<u>Bunter Salat</u>	€ 8,50
Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika	
Colourful salad bowl	
Lettuce / tomato / cucumber / bell pepper	
- mit gegrillter Hähnchenbrust	€ 11,90
- with grilled chicken	
- mit Garnelen	€ 14,00
- with scampi's	
<u>Beilagen Salat / Side salad</u>	€ 3,80
- Mit French Dressing oder Kräuterjoghurtdressing	
- With French dressing or yogurt dressing	
<u>Kernöl</u>	€ 0,70
Pumpkinseed oil	
<u>Hausgemachtes Ciabatta</u>	€ 1,50
Home made ciabatta bread	

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

Burger

Classic Roots Burger

€ 8,90

200g Beef / Salat / Tomate / Essiggurke /
Karamellzwiebeln / Roots-Sauce
200g Beef / lettuce / tomato / pickles /
caramelised onions / Roots sauce

Bonanza

€ 10,90

200g Beef / Salat / Tomate / Essiggurke / Spiegelei /
Speck / Röstzwiebeln / BBQ-Sauce
200g Beef / lettuce / tomato / pickles /
fried egg / bacon / roasted onions / BBQ sauce

Pabloe Chacon

€ 11,10

200g Beef / Salat / Tomate / Avocado / Chorizosalsa /
Mais / Kidneybohnen / BBQ-Sauce
200g Beef / lettuce / tomato / avocado / Chorizosalsa /
corn / kidney beans / BBQ sauce

Italian Stallion

Rucola / Antipasti-Gemüse /
Mozzarella / Pesto
Rocket / antipasti vegetables /
Mozzarella cheese / pesto

200g Beef

€ 11,30

180g Chicken

€ 12,50

BURGER & MORE

· made with love ·

Caribbean Dreamboy

180g Gegrillte Hähnchenbrust / Salat / Avocado /
Mango-Chutney / Reis-Chip / Curry-Sauce
180g Grilled chicken / lettuce / avocado /
mango chutney / rice-crisps / curry sauce

€ 12,70

Salmone don Fisch

Gegrilltes Lachsfilet / Salat / Tomate / Norialgen /
Limonen-Kapernmayo
Grilled fillet salmon / lettuce / tomato / nori seaweed /
lime caper berries mayo

€ 12,50

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

Veganer Hulk

Veganes Kichererbsen-Bohnen-Soya Patty / Salat / € 9,90
Grillgemüse / Tomate / Sojakräuterjoghurt
Vegan chick peas- bean-soy petty / lettuce /
tomato / grilled vegetables / soy herb yogurt

Big Bang Giant

2 x 200g Beef / Salat / Tomate / Essiggurke / € 17,90
Karamellzwiebeln / Speck / Käse / Roots-Sauce
2x 200g Beef / lettuce / tomato / pickles /
caramelised onions / bacon / cheese / Roots sauce

Porky Pork

Pulled Pork / Essiggurke/ € 8,60
Weißkraut / Kren / BBQ-Sauce
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 Burger Bun

Gluten free burger bun

Aufpreis € 1,70

extra charge

Hausgemachte Saucen

Home made sauces

Ketchup / BBQ / Sour cream / Knoblauch-Rosmarin-Mayo / Chili Mayo / € 0,70

Curry-Wasabi / Roots-Sauce

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

Hauptspeisen / Maindish

<u>200g Entrecôte mit Rucolabutter</u> Ofenkartoffel mit Sour cream / Speckbohnen <u>200g Entrecôte / rocket butter</u> baked potato with sour cream / bacon beans	€ 18,50
<u>Veganes Chilli sin carne</u> Soja / Mais / Bohnen / Tortilla Chips <u>Vegan chilli sin carne</u> soy / beans / corn / tortilla crisps	€ 7,90
<u>Hausgemachte Bandnudeln</u> Spinat / getrocknete Tomaten / Räuchertofu / Mandelcreme <u>Home made tagliatelle</u> Spinach / dried tomatoes / smoked tofu / almond cream	€ 9,50
<u>Hausgemachte Bandnudeln Aglio e olio</u> Knoblauch / Chili / Olivenöl / Parmesan <u>Home made tagliatelle Aglio e olio</u> Garlic / chilli / olive oil / Parmesan cheese	€ 8,50
- mit Garnelen - with scampi's	€ 13,50

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

Dessert / Sweets

<u>Schokoladen Soufflé (glutenfrei)</u>	€ 6,20
Vanilleeis / Sauerkirschen	
<u>Chocolate soufflé (gluten free)</u>	
Vanilla ice cream / cherries	
<u>Tonkabohnen Crème brûlée (glutenfrei)</u>	€ 4,90
<u>Tonka bean crème brûlée (gluten free)</u>	
<u>Apple Crumble</u>	€ 6,10
Vanilleeis / Karamellsauce	
<u>Apple crumble</u>	
Vanilla ice cream / caramel sauce	
<u>Zweierlei Fruchtsorbet</u>	€ 4,50
(Vegan / Glutenfrei / Laktosefrei)	
<u>Dual fruit sherbet</u>	
vegan / gluten free / lactose free	
- mit Prosecco	€ 5,70
- with Prosecco	
<u>Dessert der Woche</u>	
auf der Wochenkarte	
<u>Dessert of the week</u>	
on the weekly menu	

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

