

(available ONLY on Thursdays/gilt NUR an Donnerstagen:)

## *Ultimativer Giant Burger Thursday*

**Shayna's Classic** 12,-

For those who like it plain: with nothing but Lollo Rosso, tomato, onions and relish

**Für die Burger-Puristen unter euch: mit nichts außer Lollo Rosso, Tomate, Zwiebeln und Soße**

**Yarni's Bacon & Cheese** 14,-

For all you burger lovers: with bacon and cheese on top

**Für alle Genießer: zusätzlich mit Speck und Käse**

**Devil's Haircut** 12,-

This one is not for the weak: with Lollo Rosso, onions and a hot tomato chutney

**Nichts für Weicheier!!! Mit Lollo Rosso, Zwiebeln und scharfem Tomaten-Chutney**

**Lemmy's** 14,-

You'll love it: Lollo Rosso, braised onions, deglaced with Jack Daniel's plus our homemade smoky BBQ sauce and a gherkin relish

**Ihr werdet ihn lieben: Lollo Rosso, geschmorte und mit Jack Daniel's abgelöschte Zwiebeln, dazu unsere hausgemachte rauchige BBQ-Sauce und Gürkchen-Relish**

**Henblas Delight** 14,-

Just yummy: Lollo Rosso, creamy goat's cheese and cranberry sauce

**Einfach yummy: Lollo Rosso, cremiger Ziegenkäse und Preiselbeersöße**

**Starvin' Marvin** plus 4,-

For all you extremely hungry people: Why not pimp up any of the above burgers with another pattie?

**Für alle super-hungrigen Menschen: Genießt jeden der obigen Burger mit einem zusätzlichen Pattie!**

The patties for our Burger are homemade, 100% prime beef and weigh app. 200 g before frying.

We serve them in a delicious homemade brioche bun, with potato dippers plus a sour cream dip

**Die Patties für unsere Burger sind hausgemacht, bestehen aus 100% Rindfleisch und wiegen ca. 200 g vorm Braten. Wir servieren sie in einem leckeren hausgemachten Weizen-Brioche und mit Potato Dippers plus Dip.**

*„Once you kill a cow, you gotta make a burger“ (Lady Gaga)*

