



## „Fetzig“ BURGER-Auswahl!



### „Wilder“ Burger

Burger vom heimischen Hirsch im schwarzen Brötchen mit Preiselbeer-Mayonnaise, Rukola und Raddiccio, Ochsenherzen-Tomaten und frischen Pfifferlingen.

### „Hähnchen“-Burger

Burger vom Eifeler Prachthahn, im gelben Curry-Brötchen mit pikanter süß-saurer Mayonnaise, Romana-Salat mit frischer Mango, roten Zwiebeln und einer gebackenen Ananasscheibe.

### „Beef“-Burger

Burger vom Eifeler Bio-Rind im roten Tomaten-Brötchen mit BBQ-Sauce, Cheddar, Romana-Salat, Ochsenherzen-Tomaten, Gurken und einem gebackene Zwiebelring.

### Portion dicke Burger-Pommes

mit Kräuter-Knoblauch-Dip.

### Portion Süßkartoffel-Pommes

mit Kräuter-Knoblauch-Dip.

### ...dazu Erfrischendes aus der Region!

#### „Loreley Bieners Best“

Herbes Honigbier aus Niederwallmenach 0,33-Flasche/0,75l- Flasche



#### Apfelwein aus Rheinischem Bohnapfel

– Weingut Fetz, Dörscheid –

0,4l-Apfelweinschorle (mit Mineralwasser, Zitronenlimonade oder Cola)

