



Saisonales,  
hausgemachtes  
und regionales  
**3-GÄNGE-MENÜ**  
35,- EUR p. P.  
HERBST 2023

### VORSPEISE

#### Ruhrpott Dreierlei im Gläschen:

Würzige Currywurst, feiner Kartoffelsalat und grüner Salat an Apfelvinaigrette

oder

#### Veganes Ruhrpott Dreierlei im Gläschen:

Würzige vegane Currywurst, feiner Kartoffelsalat und grüner Salat an Apfelvinaigrette

### HAUPTSPEISE

#### Bochumer Brikett:

Schwarzgefärbtes Brot mit einem hausgemachten Patty vom Ruhr-auen Weiderind, Zwiebel-Senf-Sauce, Rucola, karamellisierte Apfelscheibe, Tomaten-Birnen-Chutney und Cheddar, dazu Wurzelpommes

oder

#### Veganes Bochumer Brikett:

Schwarzgefärbtes Brot mit einem hausgemachten Kidneybonen Patty, Zwiebel-Senf-Sauce, Rucola, karamellisierte Apfelscheibe, Tomaten-Birnen-Chutney und veganem Käse, dazu Wurzelpommes

### DESSERT

#### Schicht im Schacht:

eine Komposition im Glas aus eingemachten Süßkirschen, Ommas Milchreis & Stachelbeerkompott

oder

#### Veganes Schicht im Schacht:

eine Komposition im Glas aus eingemachten Süßkirschen, Ommas veganem Milchreis & Stachelbeerkompott

 vegetarisch

 vegan