

Streetfood

Preise auf Anfrage

Ruhrpott-Romantik

- Originalcurrywurst vom Schwein mit Currypulver verfeinert
- Knackige Putencurrywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Goldbraune Pommes mit Mayo & Ketchup

Der Klassiker

- Original Thüringer Rostbratwürstchen im Brötchen mit Ketchup oder Senf
- Würzig marinierte Schweinenackensteaks mit Weißkrautsalat im Brötchen
- Putensteaks mit einer Currymarinade mit Vitaminsalat im Brötchen

Road to USA

- Pulled Pork mit Coleslaw und einem pikant rauchigen BBQ-Dip dazu Zwiebelringe in der Brottasche
- Pulled Turkey mit Coleslaw und einem pikant rauchigen BBQ-Dip dazu Zwiebelringe in der Brottasche
- Pulled Beef aus der Teigtasche mit BBQ-Sauce und Coleslaw dazu rote Zwiebeln

Burgerliebe

- Emperor-Burger belegt mit: Rindfleisch Patty, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Romanasalat, Parmesan, Guacamole, Caesar's Dressing & Burger-Sauce
- The Veggie one – Falafel Patty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patty zum Selbstbelegen mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Le Gourmetburger belegt mit: Rindfleisch Patty oder Hähnchenfilet, gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Birnen, Bacon, roten Zwiebeln & Preiselbeer-Dip

Hot Dogs

- Classic, Sauce, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Senf
- Bavaria, mit Sauerkraut, Gewürzgurken, Zwiebeln und süßer Senf
- BBQ-Sauce, Zwiebeln, Jalapeños und Salat
- Mexican mit Chilisauce, Mais, Krautsalat und Gewürzgurken

Bayerisches Streetfood

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt mit Bratkartoffeln und Jägersauce
- Geräucherter Spießbraten im Brötchen mit Weißkrautsalat und Cocktails Sauce

Streetfood

Vom Feuerring

- Lachsfilet vom Feuerring im Ciabatta-Baguette-Brötchen mit Lollo Rosso, Gurken-Essig-Salat und Frühlingsdip mit Frühlingszwiebeln
- Rumpsteak-Tranchen vom Feuerring im Ciabattabaguette Brötchen mit Lollo Rosso, grünem Pesto und Parmesan

Französisch

- Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speckwürfeln
- Flammkuchen mit Sauerrahm, Brokkoli, Paprikawürfel, Frühlingslauch
- Flammkuchen mit Champignons, Lauchlocken und roten Zwiebeln

Italienisch /Gnocchi Station

- Süsskartoffelgnocchis mit Kirschtomaten, Parmesan, Rucola oder Spinat
- Cremige Gnocchi-Pilz-Pfanne mit Babyspinat, Champignons, getrockneten Tomaten und Gartenfrischen Kräutern

Asiatisches Streetfood

- Asia Nudeln mit zarten Hähnchenfiletstreifen, angebratenem Wok Gemüse, wahlweise mit süßsaurer Sauce oder Soja-Sauce
- Vegetarische Asia Nudeln mit gebratenem Wok-Gemüse an süßsaurer Sauce oder Soja-Sauce

Pasta Station

Frische Pasta aus dem Pastakocher mit verschiedenen Saucen:

- Gambas, Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
- Bolognese
- Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Parmesansauce
- Vegane Steinpilz-Sahne-Sauce
- Carbanaro

Die Fritten Fabrik

- Die Klassiker –goldgelbe Pommes frites, wahlweise mit Ketchup und Mayonnaise
- Toronto-Style –goldbraune Fritten mit Bratensauce, zartschmelzendem Mozzarella und Röstzwiebeln
- Jäger-Fritten –goldbraune Fritten mit würziger Champignon-Rahm-Sauce und Mozzarella
- Tijuana-Street-Fries –goldbraune Fritten mit pikantem Chili con Carne vom Rind, Frühlingszwiebeln, milder Sour Cream und scharfen Jalapeños
- Texas Fries –goldbraune Fritten mit Pulled Pork, über 9 Stunden auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch, Coleslaw, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce
- Scharfe Fritte –Pommes mit Samba-Sauce und Tomatenwürfeln mit Kräutern und Chiliröllchen

Streetfood

Aus dem Kartoffelofen

Backkartoffeln mit verschiedenen Toppings:

- Würziger Kräuterquark
- Sauce Hollandaise mit Goudaraspeln
- Sour Cream und geräucherte Lachstranchen
- Tzaziki, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln und Gurkenwürfeln
- Bolognese, Mais, Jalapeños und Goudaraspeln

Thai-Food

- Würziges Hähnchen-Curry mit Paprika, Zuckerschoten, einer feinen Kokosnote und gedämpftem Basmatireis
- Rotes Thai Curry, gebratene Hähnchenbruststreifen, Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln, Möhren, Kaiserschoten, Sesamöl, Kokosmilch und Currypaste dazu Reis
- Veganes Gemüse-Kokos Curry mit Sojasprossen und Kokosmilch dazu Reis

Wintergenuss

Frisch in der eisernen Gusspfanne zubereitet:

- Westfälischer Grünkohldurcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Reibekuchen mit Apfelmus oder in Buchenholz geräucherten Lachstranchen
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Crêpes

Verschiedene Sorten vor Ort gebackener Crêpes. Wählen Sie zwischen drei Sorten herzhaften und süßen Crepes:

- Italienische Crêpes mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspänen
- Winterliche Crêpes mit Bratapfel, Rosinen, Ceylon-Zimt und Mandelsplittern
- Gefüllte Crêpes mit Ceylon-Zimt und Zucker
- Mit Nougatcreme gefüllte Crêpes
- Mediterrane Crêpes mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Süsse Versuchung

- Der Waffelstand –Heiße Waffeln am Stiel mit Puderzucker oder heißen Kirschen
- Frisch vor Ort gebackener Kaiserschmarrn, aus der eisernen Gusspfanne, wahlweise mit fruchtigem Pflaumenmus oder Puderzucker