



Samstag, 08.11., ab 18.00 - 19.45 Uhr „Freddie meets Robbie - Menü“

CLASSIC BEEF BURGER

Hausgemachter Beef-Patty, leckerer Craft Bun aus Malzteig, mit Kräuter-Joghurt-Dip, gebratenem Bacon, Salat, Tomate, Balsamico-Zwiebeln, Bergkäse, Jalapenos (scharf), Gewürzgurke und Salsa-Dip. Gekrönt von einem knusprigen Zwiebelringen in Malzpanade. Dazu goldene Webster-Fritten, unsere Mayonnaise und knackiger Coleslaw

ODER

DHANSAK BOWL MIT CRISPY HÄHNCHENSTRIPES

Unsere Goldenen Webster Fritten, unserer Mayonnaise getoppt von zarten und panierten Hähnchenbruststücke, mit einer fruchtig pikanten Currysoße aus Paprika, und Zwiebeln, mit knackigem Coleslaw

ODER

KROSSER CHICK´N STYLE -BURGER



Zwei „Chick´n Style“ Patties (Weizenprotein) in pikanter Cornflakespanade im Craft-Bun aus Malzteig, mit Kräuter-Joghurt-Dip, Salat, Tomate, Balsamico-Zwiebeln, Bergkäse, Gewürzgurke und Salsa-Dip. Gekrönt von einem knusprigen Zwiebelringen in Malzpanade. Dazu goldene Webster-Fritten, unsere Mayonnaise und knackiger Coleslaw

Alternativ ohne Bergkäse 

INDISCH-ENGLISCHES FINALE

Himmlische Mangosahnecreme mit gerösteten und gehackten Cashewkerne & Englisch Shortbread (mit Alkohol: Whiskey)

Alles mit Liebe hausgemacht!

 = vegan
 = vegetarisch

Menü-Ticket 19,90 € im VVK bis Mittwoch 05.11.2025 (danach 23,90 €)

www.webster-brauhaus.de