



Frise-  
bäckerei

Roggenzwilling  
Roggemischbrot mit  
42 % Roggenanteil,  
1 kg = 2.75

800 g  
**2<sup>20</sup>**  
2<sup>40</sup>



Anno 1688  
Weizenmischbrot mit  
55 % Weizenmehl und  
20 % Roggenmehl,  
1 kg = 2.75

800 g  
**2<sup>20</sup>**



Fladenbrot  
Aus Weizenmehl,  
Wasser, Hefe, Salz,  
1 kg = 3.20

500 g  
**1<sup>60</sup>**  
1<sup>80</sup>



Ciabatta XXL  
Weizenbrot,  
1 kg = 3.60

500 g  
**1<sup>80</sup>**



Karotten Krüstchen  
Weizenbrötchen  
mit Karotten,  
Stück = 0.44

2 Stück  
**0<sup>88</sup>**  
0<sup>99</sup>



Börek mit Hackfleisch  
Plunder

pro Stück  
**1<sup>00</sup>**



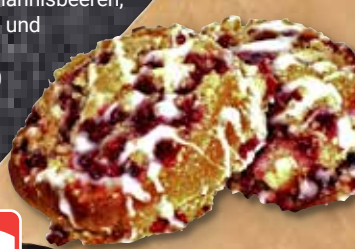
Laugencroissant  
Frisch gebacken,  
Stück = 0.90

2 Stück  
**1<sup>80</sup>**  
1<sup>99</sup>



Johannisbeer-  
Streuselschnecke  
Mit 11 % Johannisbeeren,  
Weizenmehl und  
Fondant,  
Stück = 1.10

2 Stück  
**2<sup>20</sup>**



Franzbrötchen  
Stück = 1.15

2 Stück  
**2<sup>30</sup>**  
2<sup>50</sup>



Brownie mit Walnüssen  
Stück = 1.50

2 Stück  
**3<sup>00</sup>**  
3<sup>50</sup>



Griechischer Salat  
Verzehrfertig abgepackt

100 g  
**1<sup>50</sup>**



Chefsalat  
Gemischter Salat mit Ei, Tomaten,  
Gurken, Käse und Schinken

100 g  
**1<sup>50</sup>**



## Wochengerichte

GLOBUS Küchenmeisterfrikadelle  
mit Jägersauce und  
Pommes frites

**10<sup>50</sup>**



Hirschgulasch  
mit Pilzen und  
Wurzelgemüse,  
dazu Spätzle

**12<sup>90</sup>**



## Wechselnde Tagesgerichte

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Rotweinsauce,  
dazu Nudeln

Montag

**8<sup>50</sup>**



Semmelknödel  
mit Waldpilzragout  
und Preiselbeersahne

Dienstag

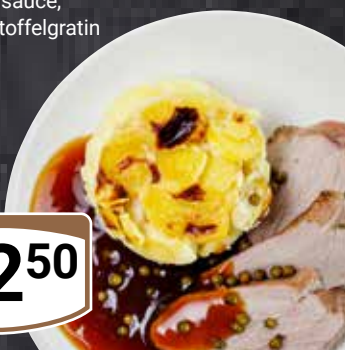
**8<sup>00</sup>**



Schweinefilet  
in Pfeffersauce,  
dazu Kartoffelgratin

Mittwoch

**12<sup>50</sup>**



Kasseler  
in Bratensauce,  
mit Sauerkraut und  
Butterkartoffeln

Donnerstag

**10<sup>50</sup>**



Gebratenes Zanderfilet  
mit Butterzitrone sauce  
und Gemüsereis

Freitag

**11<sup>80</sup>**



Hausgemachte  
Rinderroulade  
mit Rotkohl und  
Klößen

Samstag

**12<sup>50</sup>**

