GLOBUS
Meisterbäckerei

Ich weiß, was in unserem Teig steckt. Weil ich ihn selbst geknetet habe.

Herr Bachmann, Bäckermeister und Teamleiter der Meisterbäckerei

So entsteht unser Sauerteigbrot

GLOBUS Steinofenbrot
Wir verwenden für unser Brot täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man

1.000 g **3.20**

GLOBUS Zupfkuchen
Hoch, rund, hauseigene Rezeptur, ein ganzer Kuchen, 1 kg = 6.82

1.100 g **7.50**

GLOBUS Zwetschgenkuchen
Mit Butterstreuseln, ein ganzer Kuchen, 1 kg = 13.26

950 g **12.60**

GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.39

4 Stück **1.55**

4 kaufen – nur 3 bezahlen!

GLOBUS Plunderset
Verschiedene Sorten, Stück = 1.11

6 Stück **6.65**

GLOBUS Cookie
Himbeer-White, Triple Chocolate, Chocolate und Hafer-Rosine-Zitrone, Stück = 1.00

4 Stück **3.99**

GLOBUS Buchweizenbrot
Weizenfrei, 1 kg = 10.36

280 g **2.90**

GLOBUS Knoblauch-Ciabatta
1 kg = 9.11

280 g **2.55**

GLOBUS Käse-Twister
Mit Schnittlauch, Stück = 1.40

2 Stück **2.80**

GLOBUS 7 Saatenbrot
Weizenfrei, 1 kg = 10.36

280 g **2.90**

GLOBUS Sonnenblumenbrot
Weizenfrei, 1 kg = 10.36

280 g **2.90**

GLOBUS Laugenbrötchen
Weizenfrei, Stück = 1.00

2 Stück **1.99**

GLOBUS
Restaurant

Lecker darf kein Luxus sein! Darum bieten wir Ihnen beste Qualität zu fairen Preisen.

Wochengerichte

Asia-Wochenschlager: Gai Pad Nga
Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli in einer Sesam-Austernsauce, dazu Reis

8.99

Bunter Gemüseteller
mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeltaschen

8.50

An unserer Sushitheke

So entsteht unser Sushi

GLOBUS Spezial
Mit Lachs- und Thunfisch-Nigiri, Inside Out mit Flusskrebsen und Avocado, vegetarische Riesenrolle mit japanischer Mayonnaise, Tamago, Avocado, Gurke und Paprika, dazu Ingwer, Wasabi und Sojasauce, 1 kg = 29.95

20 % mehr Inhalt!

326 g **10.99**

GLOBUS Inside Out Hähnchen
mit Sushi-Reis, Hähnchen, Avocado, Röstzwiebeln, Mayonnaise, 1 kg = 24.74

320 g **7.99**

Wechselnde Tagesgerichte

Montag
Hähnchen Cordon bleu
mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Pommes frites

9.80

Dienstag
Junge Küche: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

7.00

Mittwoch
Geschnetzeltes vom Schwein
in Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle

8.00

Donnerstag
Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln

11.50

Freitag
Gebratenes Wildlachsfilet
mit Spinatsauce und grünen Nudeln

10.50

Samstag
Schweinenackensteak
mit würziger Sauce und Rosmarindrillingen

9.00

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte den Aushängen in unserem GLOBUS Restaurant.