

# Angebot Woche 11

## Heinsburger

## Sauereifaktor beim Essen 6/10

Gestatten, mein Name ist Pork. Pulled Pork. Nach 18 bis 20 Stunden im Ofen bei knapp über 80 C und einer Kerntemperatur von 75 C werde ich butterzart und die mich umgebende Gewürzmischung - der Rub - ist fast schwarz. Ich schmecke jetzt schon dermassen gut, dass sich Barbecue-Begeisterte regelmässig die Zunge verbrennen, weil sie meine Ruhephase nicht abwarten wollen. Als ob das alles nicht schon grandios genug wäre, kann man am nächsten Tag aus meinen Resten hervorragende Burger machen.

Das Rezept kommt von Nils Jorra, eigentlich auf Sauerteig Brot aber bei uns im frischen Bun, mit Miso-Mayonnaise, fein geschnittenem Rotkohl, fruchtige Apfel-Creme fraiche und karamellisierten Haselnüssen.

Das ist jede Minute Wartezeit wert!

Try it!	Fr. 14.-
Mit Fries	Fr. 17.-
Als Menü mit Fries und Getränk	Fr. 19.-

## Size-Burger

Stell dir deinen Burger nach eigenem Geschmack zusammen Ab Fr. 9.-

## Boulg Burger (vegetarisch)

Vegetarisches Patty aus Bulgur, Nüssen und weissen Bohnen. Fr. 9.-

## Side Dish

Passende Beilagen zum Burger

Fries mit Kräutersalz, wahlweise mit hausgemachtem Ketchup

oder Kräuterquark Fr. 5.-

### Spätzlipfanne

Fancy Hausmannkost mit frischen Bärlauchspätzli und haufenweise Gemüse.

Fr. 12.-

### Schichtsalat «Asia-Salat mit Chicken»

Frisch knackige Komponente im Schichtbecher an pikantem Thai -Dressing.

**(shake well, befor use!)**

Fr. 8.-

### Gebrannte Creme

Eine Creme geht immer, auch wenn der Hosenbund schon drückt.

Fr. 3.50

### Getränke:

Softgetränke 5dl

Fr. 3.-

Mineral 5dl

Fr. 2.50

Nespresso Kaffee

Fr. 3.-

**Denke global – iss lokal**