



GETRÄNKE- UND SPEISEKARTE



Die Allergenkezeichnung kann im Restaurant eingesehen werden.





FRISCHE ZUTATEN

Burger schmecken bei uns natürlich gut! Wir legen Wert auf frische Zutaten und verzichten auf Geschmacks- und Konservierungsstoffe jeglicher Art. „Mononatriumglutamat“ und ähnliche, nach Dopingmittel klingende Zusatzstoffe, kommen bei uns nicht auf den Teller. Das sollte nicht nur Allergiker glücklich machen!

HAUSEGEMACHTE SOßEN

Neben unserem leckeren Ketchup stellen wir täglich viele weitere frische Soßen und Dips für euch her. Auf überzuckerte und künstliche Fertigprodukte verzichten wir dabei gerne, weshalb wir sogar oft die Zutaten unserer Soßen selbst herstellen. So z.B. das Rauchöl für unserer Barbecue-Soße.



WACHSENDE VIELFALT

In den letzten 10 Jahren kamen einige kreative Ideen aus aller Welt zusammen. Insgesamt haben wir, mit unseren abwechslungsreichen Monatsangeboten, über 60 verschiedene Burger-, Soßen-, Getränke und Beilagenrezepte auf der Karte. Vom Veganer bis zum Fleischfanatiker werden bei uns alle satt! Seid gespannt auf neue Kreationen!



FRISCHES AUS DER REGION

Bei uns wird REGIONALITÄT groß geschrieben. Deshalb beziehen wir unserer Zutaten hauptsächlich aus der Rhein-Main-Neckar Region. So vermeiden wir nicht nur unnötig lange Transportwege, sondern können Dir auch eine köstliche Mahlzeit, aus frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten bieten.



TÄGLICH FRISCHE BRÖTCHEN

Auch bei den Brötchen, legen wir lieber selbst Hand an, als uns auf Fertigprodukte zu verlassen. Zusammen mit unserem lokalen Bäcker haben wir eine leckere Auswahl an Brötchen kreiert. So erhalten wir uns den vollen Einfluss auf die Zutaten, aber vor allem auf den Geschmack. Die Brötchen gibt es täglich frisch.



NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN

Kaum zu glauben: In unseren Restaurantabfällen steckt eine Menge ungenutzte Energie. Um diese nicht sinnlos zu verschwenden und somit nachhaltig zu wirtschaften, werden unsere Abfälle wöchentlich von einem regionalen Bio-Energie-Produzent abgeholt und in einer Biogasanlagen zum Erzeugen von Strom und Wärme genutzt. Aus unserem Frittieröl wird übrigens LKW-Biosprit!

BIER

HELLES ^(0,5l) **4,25 €**

Allgäuer Buble Bayerisch Hell

WEIZENBIER ^(0,5l) **4,25 €**

Allgäuer Buble Edel-Weißbier

DUNKLES ^(0,5l) **4,50 €**

Hövels

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER ^(0,25l/0,75l) **2,50 € / 5,85 €**

Mit und ohne Kohlensäure

SCHORLEN ^(0,25l/0,5l) **2,85 € / 4,25 €**

Säfte/Nektare als Schorle

SÄFTE & NEKTARE ^(0,25l/0,5l) **2,85 € / 4,25 €**

Apfelsaft (naturtrüb), Rhabarber-Nektar, Mango-Nektar, Maracuja-Nektar, Johannis-Nektar

KAFFEE & TEE

UNSERE ANREGENDEN KAFFEEVARIATIONEN AUS DEN KAFFEEBOHNEN UNSERER RÖSTEREI „W&S KAFFEE“ AUS DER REGION

ESPRESSO¹/ESPRESSO DOPPIO¹ **1,95 € / 2,95 €**

CAPPUCCINO¹, MILCHKAFFEE¹ **2,80 €**

KAFFEE¹ **2,50 €**

LATTE MACCHIATO¹ **3,00 €**

TEE¹ **2,50 €**

„HEIBER KAKAO“⁶ & (KAKAOHALTIGES GETRÄNK) **2,80 €**

¹ koffeinhaltig, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Farbstoffen, ⁴ mit Antioxidationsmitteln, ⁵ mit Stabilisatoren, ⁶ mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle)
⁷ mit Säuerungsmitteln, ⁸ Farbstoff kann Aktivitäten und Aufmerksamkeit bei den Kindern beeinträchtigen

WEIßWEIN¹

GRAUBURGUNDER TROCKEN ^(0,2l) **4,75 €**

Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland. Deutscher Qualitätswein. Frisch, mineralisch, Aroma reifer Birne und gelber Apfel, guter Nachhall.

REILER VOM HEIßEN STEIN, RIESLING TROCKEN ^(0,2l) **5,25 €**

Weingut Frank Brohl, Mosel, Deutschland. Deutscher Qualitätswein. Biologischer Weinbau, sattes Aroma nach reifen Früchten, finessenreiche Säure

CONDE VILLAR VINHO VERDE BRANCO ^(0,2l) **4,75 €**

Weingut Arcas, Alentejo, Portugal. DOC. Frisch, Leicht, Note grüner Früchte, angenehme Säure

OPPENHEIMER HERRENBERG, CHARDONNAY TROCKEN ^(0,2l) **5,95 €**

Weingut Carl Koch, Rheinhessen, Deutschland. Deutscher Qualitätswein. Biologischer Anbau, kraftvoll, frisch, ausgewogene Säure

ROSÉ¹

BARON LOUIS, ROSE, VIN DE PAYS ^(0,2l) **4,95 €**

Weingut Baron Louis, Languedoc, Frankreich. Landwein. Blumig, frisch, lebendig, leichte Note von Himbeeren und Johannisbeeren

ROTWEINE¹

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, VILLA ROCCA ^(0,2l) **4,75 €**

Weingut Giuseppe Campagnola, Abruzzo, Italien. Trocken, vollmundig, fruchtig fein

MALBEC PREMIUM ^(0,2l) **5,25 €**

Domaine Bousquet, Mendoza, Argentinien. Biologischer Anbau, elegant, leichte Fruchtnote von Brombeeren, exzellente Struktur, weicher Abgang

PARRA JIMENEZ, CRIANZA, TEMPRANILLO, TROCKEN ^(0,2l) **5,95 €**

Weingut Irjimpa, La Mancha, Spanien. Biologischer Anbau, weich, vollmundig, in Holz gereift, gute Balance von Frucht und Sekundäraromen

SCHORLE, SEKT UND APFELWEIN

WEINSCHORLE ^(0,2l) **4,75 €**

Erfrischende Weinschorle mit unserem Bio-Riesling

SEKT ^(0,2l) **4,75 €**

Prosecco mit feiner Weinnote

APFELWEIN ^(0,25l/0,5l) **2,50 € / 4,25 €**

pur, sauer oder süß gespritzt

¹ enthält Sulfite

LONGDRINKS

CUBA LIBRE (0,35l) 6,50 €

Havana Rum und Cola^{1,2,3}

LILLET WILD BERRY (0,2l) 6,50 €

Lillet Blanc⁴, Schweppes Wild Berry⁵

APEROL SPRIZZ (0,2l) 5,50 €

Aperol^{2,5}, Prosecco und Mineralwasser

MOSCOW MULE (0,35l) 6,50 €

Wodka, Ingwer Bier⁷, Limettensaft

HUGO mit Sekt oder alkoholfrei (0,2l) 5,50 €

Prosecco/Sprite, Holunderblütensirup und Mineralwasser

¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoffen, ³ mit Säuerungsmitteln, ⁴ enthält Sulfite, ⁵ enthält Chinin

VORSPEISEN

FRITTIERTE ZWIEBELRINGE 3,25 €

Hausgemachte, knusprig frittierte Zwiebelringe

YUCA FRITA¹ 3,75 €

Frittierte Yuca-Streifen mit hausgemachter Guacamole

FRITTIERTE ZWIEBELRINGE 4,75 €

Mit knusprigen Hühnchenstücken

BEILAGEN

ZU JEDER FRITTIERTEN BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE EINE PORTION KETCHUP ODER MAYONNAISE.

POMMES FRITES 3,25 €

SÜßKARTOFFEL CHIPS (KALT) 3,75 €

SPICY CHEESE FRIES^{5,6,7} 4,25 €

Pommes frites mit feuriger Jalapeños-Cheddar-Käse-Soße und Röstzwiebeln

YUCA CHIPS (KALT)¹ 3,50 €

BEILAGENSALAT 3,90 €

Garten-, César- oder Rucola-Tomaten-Salat

SOBEN

Ketchup 🌿 0,50 €
 Mayonnaise 🌿 0,50 €
 Vegane Mayonnaise 🌿 0,50 €
 Barbecue-Soße 🌿 0,50 €
 Chili-Soße 🌿🔥 0,50 €
 Feurige Cheddar-Soße 🌿🔥 0,75 €

Joghurt-Soße 🌿 0,50 €
 Gorgonzola-Soße 🌿 0,75 €
 Avocado-Dijonaise 🌿 1,25 €
 Aioli (mit Knoblauch) 🌿 0,50 €
 Basilikum-Mayonnaise 🌿 0,50 €

Sauerrahm 🌿 0,50 €
 Tafelsenf 🌿 0,25 €
 Dijon-Senf^{3,4} 🌿🔥 0,25 €
 Meerrettich-Soße 🌿 0,50 €
 Honig-Senf-Soße 🌿 0,50 €

César-Soße 🌿 0,50 €
 Guacamole 🌿 1,25 €
 Süßes Ketchup 🌿 0,50 €
 Mango-Chili-Soße 🌿 0,75 €
 Kapern-Remoulade 🌿 0,50 €

KINDERMENÜ

FÜR ALLE GÄSTE BIS ZU EINEM ALTER VON 14 JAHREN BIETEN WIR EIN VORZUGSMENÜ AN.

CHEESEBURGER MENÜ 7,45 €

Cheeseburger², kleine Pommes frites und hausgemachte Limo, Eistee oder Mineralwasser (0,25l)

CHEESE HUHN MENÜ 7,45 €

Cheese-Huhn-Burger², kleine Pommes frites und hausgemachte Limo, Eistee oder Mineralwasser (0,25l)

¹ Wird aus der Kassawa- bzw. Maniok-Wurzel in unseren Restaurants hergestellt, ² enthält Farbstoffe, ³ mit Antioxidationsmitteln, ⁴ mit Säuerungsmitteln, ⁵ mit glutenhaltigem Getreide, ⁶ mit Milch, ⁷ mit Soja

🌿 vegetarisch 🌿 vegan 🔥 scharf

MEIN BURGER

ab 4,95 €

MILLIONEN MÖGLICHKEITEN – WELCHER IST DEIN BURGER?

Erstelle eine von über 6 Millionen möglichen Burgerkombinationen. Starte mit dem Basis-Burger für 4,95 € und wähle aus über 60 Zutaten um den Burger deines Herzens zu kreieren.



 **INSTAGRAM FOTOGEWINNSPIEL**



#MEINBURGER2017

Alle Infos und nominierten Fotos findest du unter
www.diekuhdieacht.com/meinburger2017

BURGER

100% FRISCHES RINDERHACKFLEISCH, NICHT TIEFGEKÜHLTE HÜHNERBRUSTFILETS, ODER SAFTIGES WILDLACHS-FILET.

KLASSIKER 6,95 €

Rindfleisch, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Salat, Ketchup, Senf

CHILI BURGER 7,75 €

Rindfleisch, Jalapeños, gegrillte Paprika, Salat, Senf, Chili-Soße

BARBECUE BURGER 8,25 €

Rindfleisch, Knuspriger Speck¹, Käse², Tomate, Röstzwiebel, Salat, Barbecue-Soße, Senf

CHORIZO BURGER 8,50 €

Rindfleisch, Manchego-Käse, Chorizo-Wurst, Rucola, gegrillte Tomate, Aioli

CHEF BURGER 9,50 €

2 Lagen Rindfleisch, knuspriger Speck¹, Käse², Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebel, Rucola, Salat, Ketchup, Senf

KNUSPRIGES HUHN 7,95 €

Hühnerbrust pikant mariniert, im Cornflakes-Mantel, gegrillte Paprika, Salat, Mango-Chili-Soße, Ketchup

CHEESEBURGER 7,75 €

Rindfleisch, Käse², Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebel, Salat, Ketchup, Senf

WALD BURGER 7,95 €

Rindfleisch, Knuspriger Speck¹, angeschwenkte Zwiebeln und Champignons, Rucola, Barbecue- und Meerrettich-Soße

AVOCADO BURGER 8,50 €

Rindfleisch, Avocado-Stücke, Zwiebel, Tomate, Rucola, Avocado-Dijonaise, Meerrettich-Soße

ANDEN BURGER 8,75 €

Rindfleisch, Knuspriger Speck¹, Käse², Salat, hausgemachte Guacamole

LACHS BURGER 8,95 €

Gegrilltes (Wild-)Lachsfilet, Tomate, Zwiebel, Salat, Honig-Senf-Soße, Kapern-Remoulade

CÄSAR HUHN 8,85 €

Hühnerbrust, Knuspriger Speck¹, Spiegelei, Parmesan, Romana, Cäsar-Soße

PHILLY-CHEESESTEAK-SANDWICH 9,75 €

Steakfleisch, Käse², Zwiebel, Champignons, Salat

VEGANE/VEGETARISCHE PATTIES

ANSTATT DER FLEISCH-AUFLAGE BIETEN WIR DIESE VEGAN/VEGETARISCHEN PATTY-ALTERNATIVEN ALS ERSATZ AN.

NUSS-PATTY

Teig aus Hirse, Gemüse und Nüssen

FALAFEL-PATTY

Teig aus Kichererbsen und Gemüse

KÄSE-PATTY

Knusprig frittiertes Hirtenkäse

SEITAN-PATTY

Teig aus Weizen & Dinkel, Mais- & Kartoffelmehl, Soya, Petersilie, Sellerie, Salz

EXTRAS FÜR DEN BURGER

ERGÄNZE DEINEN BURGER MIT FOLGENDEN OPTIONEN.

BRÖTCHEN

Standard-Brötchen	0,00 €	Veganes Brötchen 	0,00 €
Vollkorn-Brötchen	0,00 €	Burger in Salat	0,00 €
Glutenfreies Brötchen 	1,00 €		

KÄSE

Cheddar ²	1,00 €	Mozzarella	0,75 €
Parmesan	1,00 €	Gorgonzola	0,75 €
Emmentaler	1,00 €	Manchego	1,00 €

SONSTIGES

Knuspriger Speck ¹	1,00 €	Frittierter Zwiebelring	0,75 €
Spiegelei	0,75 €	Chorizo-Wurst	0,75 €

GEMÜSE

Tomate	0,65 €	Gegr. Paprika-Str.	0,50 €
Rote Zwiebel	0,35 €	Karamell. Zwiebeln	0,75 €
Gewürzgurke	0,25 €	Röstzwiebeln	0,50 €
Salatgurke	0,25 €	Zwiebeln & Champ.	0,75 €
Koriander	0,25 €	Sprossen	0,25 €
Jalapeños 	0,25 €	Chili-Schote 	0,25 €
Lolo-Bianco-Salat	0,25 €	Avocado-Streifen	1,00 €
Rucola-Salat	0,50 €	Gegr. Zucchini-Scheiben	0,25 €
Romana-Salat	0,50 €		

SALATE

GARTENSALAT 8,50 €

Gemischter Salat mit gegrillter Zucchini und Paprika, Tomate, Dressing mit Olivenöl, Honig und Senf

CÄSAR-SALAT 8,50 €

Romana Salat, Parmesan und Croutons. Dressing mit Mayonnaise, Knoblauch, Zitronensaft, Essig und Milch

RUCOLA-TOMATEN-SALAT 8,50 €

Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Balsamico-Vinaigrette (mit Honig)

EXTRAS FÜR DEN SALAT

Falafel-Bällchen	2,75 €	Hühnerbrust-Streifen	3,25 €
Filet-Streifen	4,85 €	Weißbrot	1,00 €

Die Allergenkennzeichnung kann im Restaurant eingesehen werden.

¹ mit Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz, ² enthält Farbstoffe

 vegetarisch  vegan  scharf



STEAKS

Saftig leckere Steaks von deutschen Rindern, mit handgemachten Pommes frites, frischem Salat und einer hausgemachten Soße nach Wahl.

ENTRECÔTE (250g roh) 16,90 €

FILET (200g roh) 19,90 €



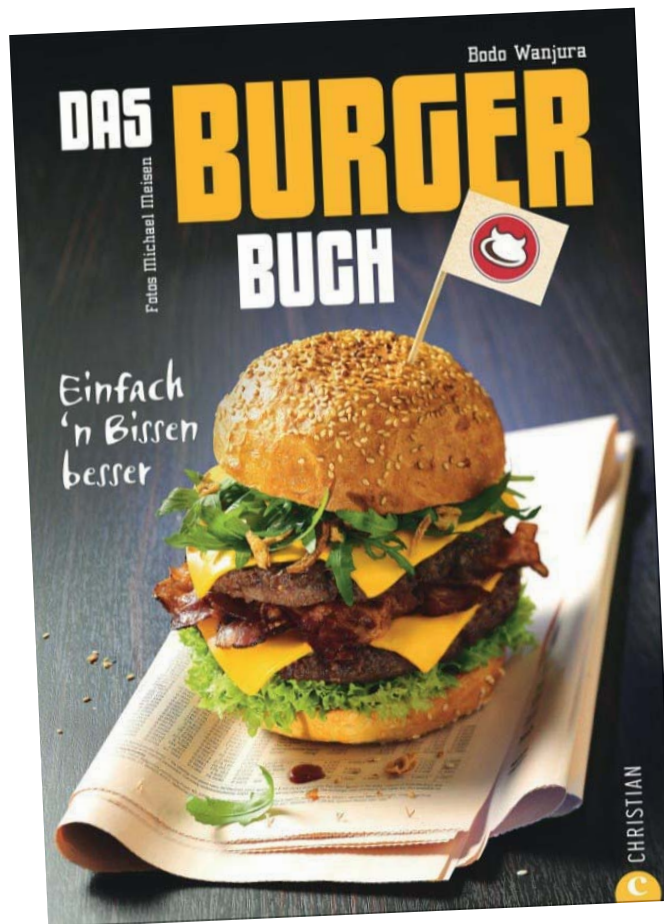
DESSERT

DÄNISCHER MILCHREIS 3,25 €

Kalter Milchreis mit Mandel und Kirschkompott

MANGO-ORKAN 3,50 €

Joghurt-Sahne mit Baiser-Bruch und Mango-Passionsfrucht-Mus



DAS BURGER BUCH +

BURGER
DEINER WAHL =
(OHNE EXTRAS)

NUR HIER
IM RESTAURANT!
20 €
Vorzugspreis!

DAS BURGER BUCH

EINFACH 'N BISSEN BESSER

Softiges Rindfleisch, zartschmelzender Käse, frische Tomaten und knuspriger Speck inmitten zweier Brötchenhälften ein guter Burger ist eine wahre Gaumenfreude. Doch die fleischige Köstlichkeit ist durch die Fastfood-Ketten in Verruf geraten. Wie Burger zum kulinarischen Hochgenuss werden, zeigt Bodo Wanjura in seinem neuen Kochbuch »Das Burger-Buch«. Bei einem Blick hinter die Kulissen seines Frankfurter Restaurants »Die Kuh, die lacht« erklärt er, was einen guten Burger ausmacht, wie ein saftiges Rindfleisch-Patty hergestellt wird und welchen Einfluss selbstgemachter Ketchup und ein schmackhaftes Brötchen auf den Burger-Genuss haben. Wie kreativ die Burger-Küche sein kann, beweisen 55 besondere Rezepte: Neben Klassikern wie dem Cheeseburger oder Barbecue Burger laden die einzigartigen Kreationen zu einer Reise um die Welt ein. Die Rezepte führen von Spanien über Marrakesch bis in die Südsee und überraschen mit Zutaten wie Chorizo, Harzer Käse oder Chili con Carne. Vegetarische Burger-Fans lassen sich den Falafel-, Nuss-Hirse- oder Portobello-Burger schmecken. Für ein rundum gelungenes Menü enthält »Das Burger-Buch« Ideen für raffinierte Beilagen.

Bodo Wanjura & Michael Meisen
192 Seiten, ca. 120 Abbildungen
Christian Verlag



DIE KUH DIE LACHT - T-SHIRT

50% POLYESTER, 25% BAUMWOLLE, 25% RAYON
GRÖßEN (UNISEX): XS, S, M, L, XL, XXL

19,90 €

DIE KUH DIE LACHT - TRINKGLAS

2 GLÄSER (0,25l/0,5l)

9,50 €





www.diekuhdielacht.com



fb.com/diekuhdielacht



instagram.com/diekuhdielacht