IGNAZ GOES BURGER
NUR DIENSTAGS AB 17:30 UHR

IGNAZ GOES BURGER



„Lö KLASSIK"
im Briochebrötchen **12.50**
mit hausgemachtem Patty, Salat,
Tomate, roten Zwiebeln,
Essiggurken und „Ignaz" Burgersauce

THE „le CHEESE"
im Briochebrötchen **14.50**
mit hausgemachtem Patty, Salat,
Tomate, viel Cheddar, Spiegelei,
Zwiebelkonfit, BBQ-Sauce[B] und Trüffelmayo

„crispy CHICKEN"
im Briochebrötchen **13.90**
mit Hähnchen im Cornflakesmantel, Salat,
Tomate, gegrillter Ananas und "Ignaz" Sauce

„PULLED PORK"
im Briochebrötchen **14.50**
("Slow & Low" 24 Stunden Niedertemperatur
gegarte Schweineschulter) mit Salat,
Tomate, Cole Slaw, Bacon,
Cheddar, Jalapeños und „Ignaz" Burgersauce

„HALLOUMI love" (vegi)
im Briochebrötchen **13.50**
mit gebratenem Grillkäse, Babyspinat,
Tomate, Honig-Senf-Sauce und Avocadocreme

„ET BOUM! C'EST le CHOC"
im Briochebrötchen **29.90**
mit dreifach hausgemachtem Patty,
dreifach Cheddar, dreifach Bacon, Pulled Pork,
Tomate, Cole Slaw, Spiegelei,
BBQ-Sauce[B] und „Ignaz" Burgersauce

MONATSBURGER **Tagespreis**
Jeden Monat ein anderer Burger!
Unser Personal hilft gerne weiter!

„PATTY UPGRADE" Jedes weitere Patty **+3.90**

EXTRAWÜNSCHE: **Je 2.00**
Cheddar | Bacon | Spiegelei
Zwiebelkonfit | Cole Slaw | Jalapeños

Alle Burger auch in der Low Carb Variante erhältlich
(ohne Aufpreis)
Mit Salat ummantelt statt Burgerbrötchen

BEILAGEN
(Im Menü Upgrade enthalten)



Beilagensalat	5.50
Hausgemachter Asia Coleslaw	5.50
Pommes frites	5.50
Curly Fries	5.90
Mini Caesar Salad	6.50
Buntes Grillgemüse	6.90
Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo	7.90
Süßkartoffel-Pommes	6.90

„FRIES UPGRADE"

Top your Fries: +3.00

„Sour Bacon Fries"
mit Sour Cream, Bacon und Frühlingszwiebeln

„Tomacado Fries"
mit Avocadocreme, Sour Cream und Tomatenwürfeln

„Arigato Fries" (vegan)
mit Sriracha, Hoisin, Cashews,
Limettenmayo, Frühlingszwiebeln



VEGETARISCH & GLUTENFREI

Glutenfreies Burgerbrötchen	+1.00
Plant-based Patty von „Green Mountain" aus der Schweiz auf Erbsenbasis (Soja-frei)	+3.00

„PULP FICTION" MENÜ UPGRADE

Du hast Lust auf mehr als „nur" einen Burger?
Dann mache **ein Menü** draus!
+ Beilage + Sauce + Softdrink/Bier 0,3l +10.50

SAUCEN

Alle Saucen sind hausgemacht und werden täglich
von unseren Köchen zubereitet.
Trüffelmayo | BBQ-Sauce[B] | Sour Cream
Vegane Limettenmayo | Guacamole | Cocktailsauce Je 2.50

Wir bereiten unsere Burgerpatties mit 100% frischem Rindfleisch zu.
Deswegen finden wir, dass unsere Burger
rosa gebraten am besten schmecken!
Gerne nehmen wir andere Wünsche bei der Bestellung entgegen!
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SOUPES & ENTRÉES | SUPPEN UND VORSPEISEN

„Soupe de saison“ . . . . . Tagespreis
wechselnde Suppe der Saison

„Les escargots à l’Alsacienne“
Weinbergschnecken mit Kräuter-Knoblauchbutter
und Käse überbacken dazu Baguette
6 Stück 10.90
12 Stück 19.90

„Soupe du jour“ 6.50
wechselnde Tagessuppe

„Beef Tatar“ Rinder-Tatar 16.90
ca. 100 gr. mit Sardellen, Essiggurken,
Chili und Kapern und Toast

HAUPTGÄNGE & GRILLKARTE

„Salade du Boeuf“ 19.90
mit gegrillten Rindfleischstreifen, Paprika,
Champignons, Lauchzwiebeln und „Ignaz“-Dressing

„Caesar Salad“ 17.90
Römersalat mit würzigen Hähnchenbruststreifen,
knusprigem Bacon, Kirschtomaten, Grana Padano,
Croûtons und Caesardressing „Ignaz“-Style

Flammkuchen „Elsass“ [B] 13.90
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen „der Saison“ . . . . . Tagespreis
wechselnder Flammkuchen der Saison

Org. Wiener Schnitzel vom Kalb 31.90
mit Pommes frites und kleinem Salat
oder frischem Kartoffelsalat
(Preiselbeeren auf Nachfrage)

Pasta der Saison . . . . . Tagespreis
wechselndes Nudelgericht der Saison

Ribeye Dry Aged, AUS-Prime Beef, 350 gr. 46.00

„**Butter-Aged“ Roastbeef** ca. 220 gr. 39.00
Black Angus, ca. 6 Wochen im Buttermantel gereift
für einen einzigartig-Saftigen und zarten Fleischgenuss!

Rinderfilet ca. 220 gr. 47.00
Südamerika, „mager, nichts für Fettliebhaber“

Flank-Steak „New York-Cut“ 42.00
Omaha Black-Angus ca. 250 gr. langer Name, schwer zu
merken! **Aber: „best beef in town“!**

Chateaubriand ca. 600 gr.
Südamerika, inkl. 2 Beilagen und Sauce Béarnaise
für 2 Personen . . . . . pro Person 62.00

Wählen Sie gratis dazu:
Kräuterbutter oder Café de Paris-Butter

Beilagen und weitere Saucen
finden Sie in der Burgerkarte auf der Rückseite.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:
Salwey, Kaiserstuhl

Weissburgunder „Ignaz“ . . . . . 0.2l 8.40 | 0.75l 29.00
Rosé „Ignaz“ . . . . . 0.2l 7.80 | 0.75l 28.00

DESSERT

New York Cheese Cake „Die Sünde“ 8.50
mit Karamellsauce [F]

Schokokuchen mit flüßigem Kern 7.90
und Vanilleeis

Affogato „Ignazio“ 8.90
Espresso, Vanilleeis, Eierlikör

Hausgemachte Belgische Waffeln
finden Sie auf der ersten Seite unserer Getränkekarte