

das! Burger

Gourmet Burger seit 2014

SPEISEN UND GETRÄNKE

PICKUP & DELIVERY:

Tel.: 0611 580 890 30

Grabenstraße 16, 65183 Wiesbaden

CORONAVIRUS

Allgemeine Schutzmaßnahmen



Mindestens
1,5m Abstand
zu anderen halten!



Hände regelmäßig und gründlich
mit **Seife und Wasser** für
20 Sekunden waschen,
insbesondere nach dem
Toilettengang und vor jeglicher
Nahrungsaufnahme.



In die **Armbeuge** oder
Taschentuch husten und
niesen, nicht in die Hand.



Nicht mit den Händen
ins Gesicht fassen.



Nicht die Hand geben.



Besprechungen von Angesicht
zu Angesicht vermeiden.
Stattdessen Telefon und
Videokonferenzen nutzen.



Zum Schutz vor Infektionen
Bus und Bahn meiden.
Stattdessen Fahrrad und
Auto nutzen.



Bei Husten und Fieber
zuhause bleiben.



Im Verdachtsfall nur nach
vorheriger telefonischer
Anmeldung zum Arzt.



Getrennte Benutzung
von Hygieneartikeln und
Handtüchern.



Kontaminierte Kontaktflächen
im Betrieb (z. B. Toiletten,
Arbeitsplatz) gründlich
reinigen, ggf. desinfizieren.

VORSPEISEN

Properly Fried Chicken

Label Rouge Chicken Wings (6 Teile)

- zehn neunzig -

Chips & Salsa

frische Maistortillas, hausgemachte
Salsa, Limettensalz

- fünf neunzig -

Chips & Guacamole

frische Maistortillas, hausgemachte
Guacamole, Limettensalz

- acht neunzig -

das!Burger Nachos

frisch Maistortillas, Salsa, Koriander,
Sour Cream, Gouda & Manchego

mit Pulled Pork

- zehn neunzig -

mit Beef Brisket

- elf neunzig -

vegetarisch

- neun neunzig -

SALATE

Caesar's Salad

Grana Padano, Kirschtomaten,
Knoblauch-Croûtons, Sprossen, Bio-Ei,
Caesar Dressing
- acht neunzig -

das!Burger Salat

Salatmischung, gegrilltes Gemüse,
Kräuterhirse, Kirschtomaten,
Knoblauch-Croûtons, Gouda, Bio-Ei
- neun vierzig -

Cobb Salad

Salatmischung, Grana Padano, Avocado,
rote Zwiebeln, Roquefort, gehackter Ba-
con, Himbeerdressing
- neun neunzig -

DRESSINGS:

Hausdressing, Jalapeño-Ranch,
Balsamico, Himbeer, Honig-Senf, Caesar,

Add Pulled Pork
- zwei fünfzig -

Add Beef Brisket
- drei fünfzig -

BURGER

Alle unsere Burger werden
von Haus aus medium gebraten.

Hamburger

- sieben neunzig -

Cheeseburger

- acht neunzig -

Bacon-Cheeseburger

- neun neunzig -

Der Sumo

Teriyaki-Patty, Miso-Pork Belly,
Röst- & Frühlingszwiebeln,
Togarashi-Limetten-Aioli, Chilis,
Rukola, Burgersoße

- zehn vierzig -

The Alamo

Patty, Cheddar, Bacon, Twisted Onions,
Pickles, BBQ, Burgersoße

- neun vierzig-



Selbstverständlich sind alle Speisen mit
Liebe gemacht und frei von Geschmacks-
verstärkern und Konservierungsmitteln.

The Farmhouse

Patty, Ziegenkäsesoße, Bio-Ei,
Bacon, Tomate, marinierte
rote Zwiebeln, Rukola, Burgersoße
- zehn vierzig -

Charlie Brown

Patty, Crunchy Erdnussbutter, Bacon,
Balsamicozwiebeln, Burgersoße
- neun siebzig -

El Grifffcito

Patty, Cheddar, Jalapeños, Pickles, Tomate,
Zwiebeln, Rukola, Feuersoße, Burgersoße
- neun siebzig -

Bánh Mì

Patty, funky mariniertes Pulled Pork,
vietnamesischer Coleslaw, Feuersoße,
Burgersoße
-neun neunzig -

das!Sandwich

hausgeräuchertes BBQ-Pulled Pork,
Coleslaw, Burgersoße
- neun vierzig -

Lousy Hunter (VEGGIE)

gebratener Halloumi, Romescosoße,
gegrilltes Gemüse, marinierte rote Zwiebeln,
Oliven-Pilz-Tapenade, Burgersoße

- neun neunzig -

Der Baumumarmen (VEGAN)

hausgemachte Falafel & Baba Ghanoush,
rote Zwiebeln, Salat, Joghurtsoße

- neun neunzig -

Die Spaßbremse (VEGAN)

Bunter Puffer, Chili-Minzdressing,
Tomate, Salatmix, Joghurtsoße

- neun vierzig -

Double Patty

- drei fünfzig -

Bacon

- eins fünfzig -

Cheddar

- eins -

Bio-Ei

- eins fünfzig -

Bitte informiert uns über eventuelle Allergien.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Ein 100 prozentiger Ausschluss kann nicht gewährleistet werden.

BEILAGEN

House Fries

- drei neunzig -

Cole Slaw

- drei neunzig -

Upgrade

Kleine Portion House Fries + Coleslaw

- drei neunzig -

Beilagensalat

- vier fünfzig -

SOSSEN & DIPS

Ketchup, Mayo

- null fünfzig -

Hausgemachte Guacamole

- zwei neunzig -

Hausgemachte Salsa, Chipotle, BBQ, Ranch

- eins dreißig -

NACHSPEISEN

Black Forest

Schokokuchenwürfel, Sauerkirschen,
Minze, Schlagsahne

- zwei neunzig -

Bread Pudding

frittiertes Puddingbällchen,
frisches Obst, Bourbon-Karamell-Soße

- zwei neunzig -

Schokomousse

mit Rosmarin-Meersalzkrokant

- zwei neunzig -

Trio

Black Forest, Bread Pudding
und Schokomousse

- sieben neunzig -

KAFFEE & TEE

Espresso	1,80
Espresso Doppio	3,20
Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,70
Diverse Teesorten	3,20

KALTE GETRÄNKE

	0,25l / 0,75l
WASSER (Still/Sprudel)	2,75 / 5,75
GLAS LEITUNGSWASSER (0,2l)	1,90
	0,2l / 0,4l
SÄFTE UND NEKTARE	2,80 / 3,80
Apfelsaft (naturtrüb), Grapefruit, Maracuja, Kirsche, Orange	
Schorlen	2,50 / 3,60

LIMONADE

Limette	3,90
Bitterlemon	3,20
Ginger Ale	3,20
Tonic Water	3,20

EISTEE

Zitrone-Minze	3,90
Pfirsich-Mango	3,90

0,2l / 0,4l

SOFTDRINKS	2,50 / 3,60
------------	-------------

BIER & CRAFTBIER

0,3 / 0,5l

Pilsener, vom Fass	3,50 / 4,50
Pilsener, alkoholfrei (0.33l)	2,80
Weizen	4,50
Weizen, alkoholfrei	4,50
Craftbier, vom Fass	Tagespreis

Zudem bieten wir Euch eine große Auswahl nationaler und internationaler Craftbiere. Stoßt mit uns an!

WEINE

WEISS 0,1 / 0,2l

Sauvignon Blanc 3,50 / 6,50

Chardonnay 4,00 / 7,50

Riesling 4,50 / 8,50

ROT

Merlot (Rosé) 3,50 / 6,50

Primitivo 3,90 / 6,90

Spätburgunder 4,50 / 8,50

Carbernet Sauvignon 5,50 / 9,00

APERITIF/DIGESTIF

2cl / 4cl

Aperol 2,90 / 4,50

Campari 2,90 / 4,50

Ramazotti 2,90 / 4,50

Martini Bianco / Rosso (5cl) 3,50

LONGDRINKS

Aperol Spritz	6,50
Campari Orange	6,50
Gin Tonic	8,00
Gin Gin	8,00
Vodka Lemon	7,50
Screwdriver	7,00
Whisky Cola	7,50
Horse's Neck (Pferdenacken)	8,00

SPIRITUOSEN

Bowmore 12 Years, Islay Single Malt Scotch	6,50
Bowmore 15 Years, Islay Single Malt Scotch	9,50
Chivas Regal 12 Years, Blended Scotch	6,50
Gentleman Jack, Tennessee Whiskey	7,00
Maker's Mark, Bourbon	7,00
Woodford Reserve, Bourbon	8,00
Rock Oyster, Reserve Scotch	11,50
Scallywag, Reserve Scotch	13,50
Bombay Sapphire, Gin	6,50
Tanqueray 10, Gin	7,50
Hendrick's, Gin	7,50

Grey Goose , Vodka	7,50
Absolut , Vodka	6,00
Zacapa 23 Years , Rum	9,50
Lantenhammer (Kirsch/Haselnuss), Schnaps	9,50
Add Softdrink, Säfte	+1,00
Add Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	+1,50

das!Versprechen

Herzlich Willkommen im das!Burger. Wir, das gesamte Team, freuen uns sehr, dass Du hier bist und uns Dein Vertrauen schenkst. Dem Begegnen wir mit Zuversicht und Bescheidenheit. Für Dein (Geschmacks-)Erlebnis in unserem Restaurant geben wir immer 100%. Dein Wohlbefinden und Deine Zufriedenheit sind für uns oberste Priorität. Sollte mal etwas nicht zu Deiner vollsten Zufriedenheit sein, sprich uns bitte an. Wir wollen's wissen. Wirklich!

Zu unseren Speisen: unser gesamtes Fleisch beziehen wir direkt vom Metzger, der zugleich Züchter ist. Es stammt aus regionaler, artgerechter Haltung. Qualität, die man schmeckt. Das Fleisch woflen wir täglich mehrfach selbst. Die Patties werden in einem eigens dafür gebauten Fleischkühlraum bei 2 Grad Celsius handgeformt und gedrückt. Unsere Brötchen werden nach eigener Rezeptur von einer Wiesbadener Bäckerei täglich frisch gebacken und geliefert. Die Kartoffeln für unsere hausgemachten Pommes beziehen wir ebenfalls regional. Unsere Soßen, Salsas und Dressings sind alle hausgemacht.

Wir wünschen Dir einen guten Appetit! Schön, dass Du hier bist!

KLEINGEDRUCKTES

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit koffeinhaltigem Kaffee hergestellt. Dies gilt ebenso für die anregende Cola, jedoch enthält diese zusätzlich wie ihre blonde Schwester noch Farbstoffe und Antioxidantien.

Auch bei dem wunderbaren Campari und dem hübschen Aperol ist Farbstoff im Spiel. Bitter Lemon und Tonic Water, für alle, die es noch nicht wussten, erhalten Ihren charmant-bitteren Geschmack durch Chinin.

Alle unsere hausgemachten Burgersoßen und Coleslaw werden mit der unserer Meinung nach besten erhältlichen Mayonnaise hergestellt. Wie beinahe alle Mayonnaisen enthält auch diese Antioxidationsmittel.

Unser Bacon, Schinken und Presskopf (natürlich aus regionaler artgerechter Haltung), die wir direkt vom Bauernhof beziehen, enthalten Nitrit-Pökelsalz. Nur so geht's.

Und unser Cheddar-Käse, der - wie alle unsere Käse - Milcheiweiß enthält, ist so schön gelb, weil hier mit dem Färbemittel Beta-Carotin nachgeholfen wird.

Ansonsten bleibt zu sagen, dass unsere Desserts ebenfalls Milcheiweiß enthalten und unsere Vorspeisen Essig, der wiederum Antioxidationsmittel enthält. Konservierungsmittel und Glutamat haben Hausverbot!