

# das! Burger

Gourmet Burger seit 2014

## SPEISEN UND GETRÄNKE












PICKUP & DELIVERY:

Tel.: 0611 580 890 30

Grabenstraße 16, 65183 Wiesbaden

**CORONAVIRUS**

### Allgemeine Schutzmaßnahmen

 <p><b>1,5m</b></p> <p>Mindestens 1,5m Abstand zu anderen halten!</p>	 <p><b>20 sek</b></p> <p>Hände regelmäßig und gründlich mit <b>Seife und Wasser</b> für <b>20 Sekunden</b> waschen, insbesondere nach dem Toilettengang und vor jeglicher Nahrungsaufnahme.</p>	 <p>In die <b>Armbeuge</b> oder <b>Taschentuch</b> husten und niesen, nicht in die Hand.</p>	
 <p>Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen.</p>	 <p>Nicht die Hand geben.</p>	 <p>Besprechungen von Angesicht zu Angesicht vermeiden. Stattdessen Telefon und Videokonferenzen nutzen.</p>	 <p>Zum Schutz vor Infektionen Bus und Bahn meiden. Stattdessen Fahrrad und Auto nutzen.</p>
 <p>Bei Husten und Fieber zuhause bleiben.</p>	 <p>Im Verdachtsfall nur nach vorheriger telefonischer Anmeldung zum Arzt.</p>	 <p>Getrennte Benutzung von Hygieneartikeln und Handtüchern.</p>	 <p>Kontaminierte Kontaktflächen im Betrieb (z. B. Toiletten, Arbeitsplatz) gründlich reinigen, ggf. desinfizieren.</p>

Ausgabe April 2020 - Herausgeber: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e.V. (DGUV), Glienckestraße 60, 10117 Berlin, www.dguv.de

Webcode: p071431

Stand: 11.12.2020 (Alle älteren Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit)

# VORSPEISEN

## Twisted Onions

in Bierteig frittierte Zwiebelfetzen  
wahlweise mit Chipotle, BBQ oder Ranch  
- sechs neunzig -

## Properly Fried Chicken

Label Rouge Chicken Wings (6 Teile)  
- zwölf -

## Chips & Salsa

frische Maistortillas, hausgemachte  
Salsa, Limettensalz  
- fünf neunzig -

## Chips & Guacamole

frische Maistortillas, hausgemachte  
Guacamole, Limettensalz  
- neun neunzig -

## das!Burger Nachos

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

mit Pulled Pork  
- zehn neunzig -

mit Beef Brisket  
- elf neunzig -

# SALATE

## Caesar's Salad

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

- neun vierzig -

## das!Burger Salat

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

- neun neunzig -

## Cobb Salad

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

- zehn neunzig -

### DRESSINGS:

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

Add Pulled Pork

- zwei fünfzig -

Add Beef Brisket

- vier -

# BURGER

Alle unsere Burger werden  
von Haus aus medium gebraten.

## Der Sumo

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

## The Alamo

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

## The Farmhouse

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

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

## Charlie Brown

Patty, Crunchy Erdnussbutter, Bacon,  
Balsamicozwiebeln, Burgersoße

- elf -

## El Grifficito

Patty, Cheddar, Jalapeños, Pickles, Tomate,  
Zwiebeln, Rukola, Feuersoße, Burgersoße

- zehn -

## Bánh Mì

Patty, funky mariniertes Pulled Pork,  
vietnamesischer Coleslaw, Feuersoße,  
Burgersoße

- elf -

## das!Sandwich

hausgeräuchertes BBQ-Pulled Pork,  
Coleslaw, Burgersoße

- elf -

## Extras

**Pulled Pork**

- zwei fünfzig -

**Cheddar**

- eins -

**Beef Brisket**

- vier -

**Bacon**

- eins fünfzig -

**Double Patty**

- vier -

**Bio-Ei**

- eins fünfzig -

## Lousy Hunter (VEGGIE)

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

## Der Baumumarmen (VEGAN)

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

## Die Spaßbremse (VEGAN)

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

---

### 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 Salsa,  
Chipotle, BBQ, Ranch**

- eins dreißig -

**Hausgemachte Guacamole**

- zwei neunzig -

# 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

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

## 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!