

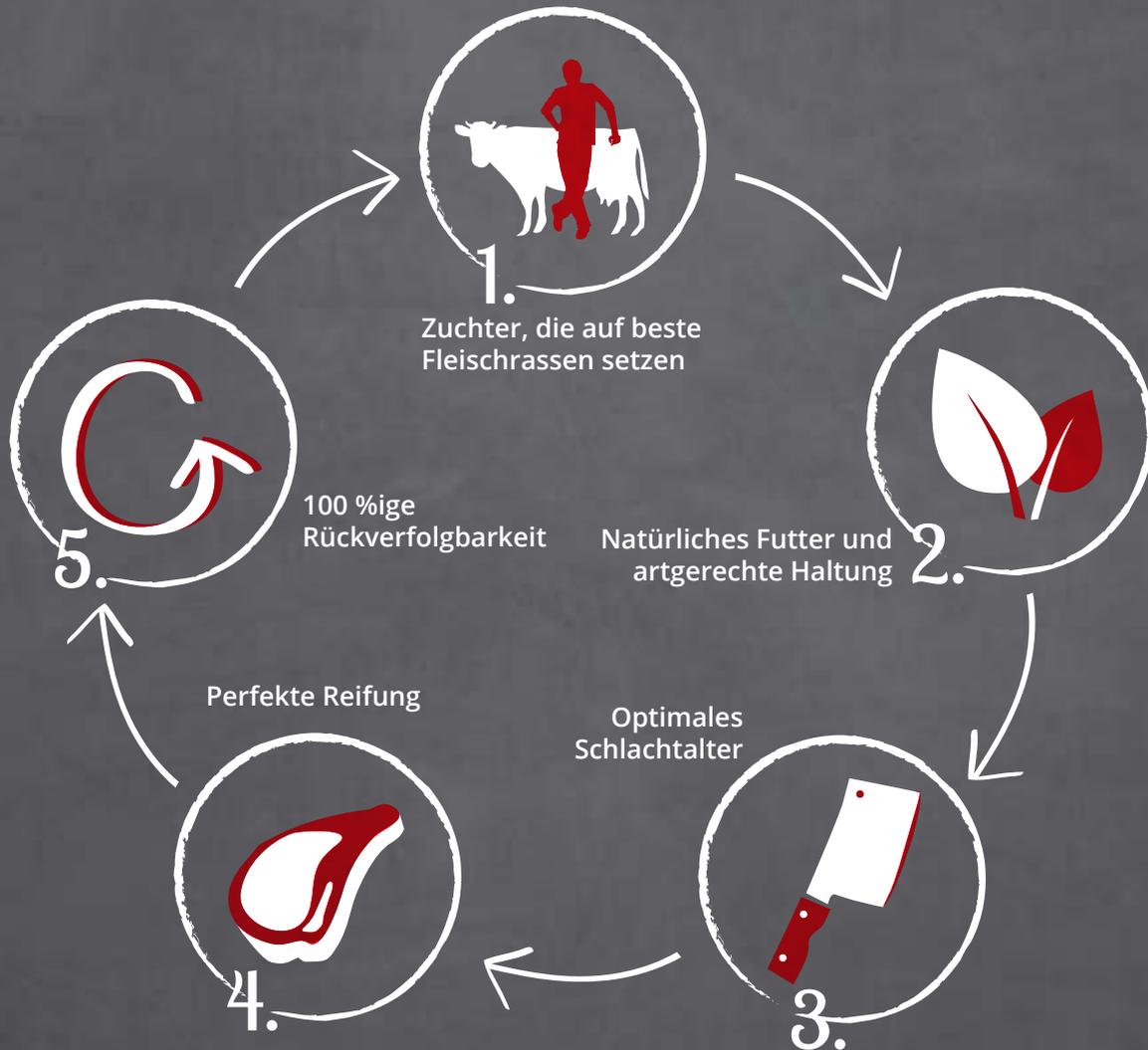
#BRGRLB



Speisen & Getränke

www.burgerliebe.info

In 5 Schritten zum perfekten Fleisch



Burgerlove



#BRGRLB

Foto: Anna Heim

Alamo



Schon
gewusst?

Das von uns verarbeitete Fleisch unterliegt strengsten Qualitätskontrollen und wird von uns für unsere Burger täglich frisch gewolft. Wir verwenden weder Tiefkühl- noch Convenience-Ware für unsere Gerichte, sondern ausschließlich Qualitätsware unseres Exklusiv-Lieferanten OTTO GOURMET.

Unsere Burger-Patties und Steaks aus qualitativ hochwertigem Rindfleisch werden grundsätzlich „medium“ zubereitet und serviert. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihre Burger „well done“ zu bestellen.

Alle unsere Hauptgerichte werden für unsere Gäste frisch in unserer Küche zubereitet. Daher kann es – vor allem bei einer hohen Gästezahl - zu Wartezeiten bis zu 45 Minuten kommen. Bei Fragen diesbezüglich steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Foto: Anna Heim

Burger

Herford Prime

Burgerlove

Irish Hereford Prime Pattie im crunchy Burgerbrötchen, getoppt mit BBQ Sauce, Cheddar, Gewürzgurken, Lollo Bionada und Tomate 7.90€
optional mit 2. Pattie 10.90€

Travolta

Irish Hereford Prime Pattie im crunchy Burgerbrötchen auf hausgemachtem Krautsalat mit Bacon, getoppt von Dijonnaise und roten Zwiebeln..... 8.90 €
optional mit 2. Pattie11.90 €

Al Capone

Irish Hereford Prime Pattie im crunchy Burgerbrötchen, gratiniert mit Mozzarella und Tomate dazu Pesto, getoppt von frittiertem Rucola und Crema di Balsamico..... 9.90 €
optional mit 2. Pattie12.90 €

American Choice

Woodstock

American Beef Pattie im crunchy Burgerbrötchen gratiniert mit Ziegenkäse und Honig, getoppt von frittiertem Rucola und roten Zwiebeln mit unserer Dijonnaise..... 11.90 €
optional mit 2. Pattie 15.90 €

Alamo

American Beef Pattie im crunchy Burgerbrötchen mit Cheddar und Bacon, getoppt mit einem Spiegelei, Rucola und unserer Dijonnaise..... 12.90 €
optional mit 2. Pattie 16.90 €

Phoenix

American Beef Pattie im crunchy Burgerbrötchen auf Tomate, Bacon, Jalapeños und Lollo Bionada, abgerundet mit BBQ-Sauce und roten Zwiebeln..... 10.90 €
optional mit 2. Pattie 14.90 €



„Burgerliebe ist Kinoliebe?! Ab sofort mit jedem Burger im Comet Cine Center sparen: Bei Vorlage deiner Burgerliebe-Rechnung (auf der mindestens ein Burger vermerkt ist) erhältst du 1 EUR Rabatt beim Kauf einer Kinokarte im Comet Cine Center. Dieses Angebot gilt für einen Film deiner Wahl (ausgeschlossen sind Sonderveranstaltungen), allerdings nicht bei bereits reduzierten Karten, da Rabatte nicht kombiniert werden können. Pro Person ist nur eine Rechnung einlösbar.“



Hereford Prime

Wissenswertes

Durch ihre ausgesprochene Anpassungsfähigkeit können die Rinder sowohl im feuchten Großbritannien als auch in heißen und trockenen Klimazonen ganzjährig im Freien gehalten werden. Sie weiden von März bis Oktober auf frischen, grünen Wiesen.

Futter & Schlachalter

Als Futter dienen ausschließlich Weidegras und Kräuter. Bei der Schlachtung sind die Tiere zwischen 24 und 30 Monate alt.

Der Geschmack

Irish Beef zeichnet sich durch seine feinfaserige Maserung, seinen charakteristischen, kräftigen Eigengeschmack und seine Zartheit aus. Man erkennt es zudem leicht am satten Rot, denn das Gras, wovon sich die Tiere ernähren, ist besonders eisenhaltig. Das deutsche Magazin BEEF! hat das Hereford Prime Irish Beef in 2009 mit dem „Best Steak Award“ geehrt.



©Thomas Ruhl, www.port-culinaire.de

American Beef

Wissenswertes

Die Tiere wachsen zu 100 % natürlich auf. Das heißt, sie erhalten keine Hormone und Antibiotika, stehen 12 Monate auf der sehr weitläufigen Weide, auf der sie sich von Gras und Kräutern ernähren. Im Vordergrund der familiengeführten Zuchtbetrieben aus den USA steht nicht nur das Erschaffen eines hochwertigen Fleischproduktes und die Verwertung des ganzen Tieres, sondern auch die Zusammenarbeit mit dem gegebenen Ökosystem.

Futter

Die Tiere erhalten mindestens 150 Tage Spezialfutter, bestehend aus Mais, Getreide, Luzerne, Maische und Heu. Das Fleisch reift darauf hin 30 Tage Wet-Aged.

Der Geschmack

Das amerikanische Landwirtschaftsministerium (USDA) hat eine Tabelle entwickelt, anhand derer Rindfleisch in verschiedene Güteklassen eingeteilt wird. Die Einteilung erfolgt nach dem Marmorierungsgrad des Fleisches zwischen der zwölften und dreizehnten Rippe des Rinds.

Ein irisches Hereford Rind, das sich hauptsächlich von saftigem Gras ernährt, schmeckt anders als American Beef mit seiner Maisfütterung, das dem Rindfleisch den typisch kräftigen Geschmack verleiht.



©Thomas Ruhl, www.port-culinaire.de

Morgan Ranch Wagyu

Wissenswertes

Wagyu bedeutet wörtlich übersetzt „japanisches Rind“. Die Morgan Ranch in Nebraska gilt als eine der besten Zuchtbetriebe der USA. Dort verbringen die Rinder die ersten 12 Monate auf den weitläufigen Weiden, wo sie sich von Gras und Kräutern ernähren.

Futter & Schlachalter

Die Endmast erfolgt nach mindestens 210 Tagen. In dieser Zeit erhalten die Tiere eine spezielle Mischung aus Mais, Getreide, Luzerne, Maische und Heu. Das Spezialfutter sorgt für den unvergleichlichen Fleischgeschmack.

Der Geschmack

Ausschlaggebend für die exzellente Fleischqualität, den herausragenden Geschmack und die unvergleichliche Zartheit ist die genetisch bedingte, spezifische Fleischstruktur. Sie zeichnet sich durch einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und viel intramuskuläres Fett aus.

Gourmet-Burger

Old Market

*Pulled Pork vom LiVar Schwein im crunchy Burgerbrötchen
getoppt mit BBQ-Style Sauce, roten Zwiebeln und Caesars
Salad 13.90 €*

Al Capone Wagyu

*Wagyu Pattie im Crunchy Burgerbrötchen, gratiniert mit
Mozzarella und Tomate dazu Pesto, getoppt von frittiertem
Rucola und Crema di Balsamico..... 15.90 €*

Woodstock Wagyu

*Wagyu Pattie im Crunchy Burgerbrötchen gratiniert mit Ziegen-
käse und Honig getoppt von frittiertem Rucola und Roten
Zwiebeln mit unserer Dijonnaise..... 15.90 €*

Alamo Wagyu

*Wagyu Pattie im Crunchy Burgerbrötchen mit Cheddar und
Bacon gratiniert getoppt mit einem Spiegelei, Rucola und
unserer Dijonnaise 15.90 €*

Phoenix Wagyu

*Wagyu Pattie im crunchy Burgerbrötchen auf Tomate, Bacon,
Jalapeños und Lollo Bionada, abgerundet mit BBQ-Sauce
und roten Zwiebeln 15.90 €*

Lust auf Fisch?

Lachs Burger

*Lachs Pattie im crunchy Burgerbrötchen auf Tomate,
Lollo Bionada und Kartoffelchips abgerundet mit
Lemon-Mayo..... 9.90 €*

Gambas Burger

*Riesengarnelen im crunchy Burgerbrötchen auf
Lollo Bionada, abgerundet mit Aioli-Sauce
und roten Zwiebeln 9.90 €*



„Burgerliebe ist Kinoliebe?! Ab sofort mit jedem Burger im Comet Cine Center sparen: Bei Vorlage deiner Burgerliebe-Rechnung (auf der mindestens ein Burger vermerkt ist) erhältst du 1 EUR Rabatt beim Kauf einer Kinokarte im Comet Cine Center. Dieses Angebot gilt für einen Film deiner Wahl (ausgeschlossen sind Sonderveranstaltungen), allerdings nicht bei bereits reduzierten Karten, da Rabatte nicht kombiniert werden können. Pro Person ist nur eine Rechnung einlösbar.“



Foto: Anna Heim

#BRGRLB

Veggi-Burger

Al Capone-Veggie

Hausgemachtes, vegetarisches Pattie mit Haferflocken im crunchy Burgerbrötchen, mit Tomate und Pesto, gratiniert mit Mozzarella, getoppt von frittiertem Ruccola und Crema di Balsamico.....7.90 €

Woodstock-Veggie

Hausgemachtes, vegetarisches Pattie mit Haferflocken im crunchy Burgerbrötchen gratiniert mit Ziegenkäse und Honig getoppt von frittiertem Rucola und Roten Zwiebeln mit unserer Dijonnaise.....8.90 €

Alamo-Veggie

Hausgemachtes, vegetarisches Pattie mit Haferflocken im crunchy Burgerbrötchen mit Cheddar gratiniert, getoppt mit einem Spiegelei, Ruccola und unserer Dijonnaise 8.90 €

California-Veggie

Hausgemachtes, vegetarisches Pattie mit Haferflocken im crunchy Burgerbrötchen mit Spiegelei und Ruccola, getoppt von Mango-Avocado-Sauce..... 8.90 €
Ohne Spiegelei..... 7.90 €



„Burgerliebe ist Kinoliebe?! Ab sofort mit jedem Burger im Comet Cine Center sparen: Bei Vorlage deiner Burgerliebe-Rechnung (auf der mindestens ein Burger vermerkt ist) erhältst du 1 EUR Rabatt beim Kauf einer Kinokarte im Comet Cine Center. Dieses Angebot gilt für einen Film deiner Wahl (ausgeschlossen sind Sonderveranstaltungen), allerdings nicht bei bereits reduzierten Karten, da Rabatte nicht kombiniert werden können. Pro Person ist nur eine Rechnung einlösbar.“

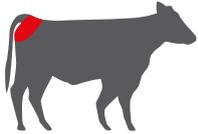


Fragen?

Wenden Sie sich an
unser geschultes
Personal

#BRGRLB

Steaks

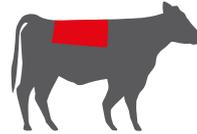


American Hülftsteak

220g US Qualitätsfleisch frisch
vom Grill mit Salz und Pfeffer gewürzt,
dazu hausgemachte Kräuterbutter
..... 16.90 €



Beim Sirloin handelt es sich um die Hüfte, wobei der Hüftkern auch als Steakhüfte bezeichnet wird und sich hervorragend braten und schmoren lässt. Auch portioniert als Hülftsteak eignet sich das Sirloin ausgezeichnet zum Kurzbraten.



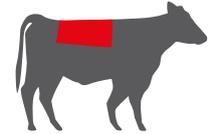
Irish Rumpsteak*

220g Irish Hereford Prime Steak frisch
gebraten und mit hausgemachter
Kräuterbutter 19.90 €



Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Strip Loin. Man erkennt es am deutlich sichtbaren Fettrand der maßgeblich für die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist. Es gehört nach dem Filet zum begehrtesten Teil des Rindes.

**Auf Wunsch bieten wir unser Rumpsteak auch in höherer Grammaturl an.
(je 100g 8.00 €)**



Irish Rumpsteak*

320g Irish Hereford Prime Steak frisch
gebraten und mit hausgemachter
Kräuterbutter 27.90 €

Gringo's



Foto: Anna Heim

Salate

Wahlweise als Beilagensalat oder als Hauptgang

Caesar's Salad

Romana Salat mariniert in Caesar Dressing mit Grana Padano und Croutons

.....Beilagensalat 3.90 €
.....Hauptgang 7.90 €

American Hero

Bunt gemischter Salat mariniert in Himbeerdressing mit Croutons, Walnüssen und Petersilie. Auf Wunsch mit karamellisierten roten Zwiebeln

.....Beilagensalat 2.80 €
.....Hauptgang 7.90 €

Gringo's Goat Cheese Salad

Gratinierter Ziegenkäse auf bunt gemischtem Salat, mariniert in Apfelmayonnaise, dazu Walnüsse und Petersilie. Auf Wunsch mit karamellisierten roten Zwiebeln

.....Beilagensalat 3.50 €
.....Hauptgang 9.90 €

Sideorders

Fries & Wedges

Süßkartoffel Fries.....2.80 €
Handmade Fries.....2.00 €

Saucen (hausgemacht)

BBQ-Style Sauce.....1.00 €
Mango-Avocado Sauce.....1.00 €
Goldmayo (Zuckerrüben-Mayonaise).....1.00 €
Tomaten Ketchup.....1.00 €
Mayo.....1.00 €
Chili-Dip.....1.00 €

Desserts

Black & White Burger

Zart schmelzendes Vanilleeis zwischen zwei
Double-Schoko-Cookies3.90 €

New York Cheesecake

Nach eigenem Rezept gebacken, serviert mit
Himbeersauce3.90 €



Getränke

Softdrinks

Coca-Cola / Light / Zero.....	0.2 L 2.00 €
Fanta / Sprite / Mezzo-Mix.....	0.2 L 2.00 €
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale.....	0.25 L 2.20 €
Hausgemachte Limonade.....	0.3 L 2.50 €
Club Mate.....	0.33 L 2.60 €
Red Bull.....	0,25 L 3,50 €
Apollinaris VIO (still).....	0.25 L 2.40 €
Apollinaris Selection (medium).....	0.25 L 2.40 €
Apollinaris VIO (still).....	0.75 L 5.90 €
Apollinaris Selection (medium).....	0.75 L 5.90 €
KiBa.....	0.2 L 2.50 €
Apollinaris Apfelschorle.....	0,25 L 2,40 €

I•O 100% caffè

Kaffee.....	2.00 €
Espresso.....	1.80 €
Latte Macchiato.....	2.80 €
Cappuccino.....	2.50 €
Milchkaffee.....	2.60 €

KEO Tee

Darjeeling/ Assam/ Ceylon.....	2.70 €
Weißer Tee Exotik/ Insel der Sinne.....	2.70 €
Grüner Tee/ Grüner Tee Pfirsich.....	2.70 €

Biere vom Fass

Astra Pilsener.....	0.3 L 2.30 €
Franziskaner Weizen.....	0.3 L 2.30 €
Franziskaner Weizen.....	0.5 L 3.50 €

Flaschenbiere

Vita Malz.....	0.33 L 2.60 €
König Pilsener (alkoholfrei).....	0.33 L 2.60 €
Franziskaner Weizen (alkoholfrei).....	0.5 L 3.70 €
Hannen Alt.....	0.33 L 2.30 €
Astra Pilsener Stubbi.....	0.33 L 2.30 €
Miller Genuine Draft.....	0,33 L 2,60 €

#BRGRLB



Getränke

Sekt & Co.

Prosecco.....	0.1 L 2.60 €
Prosecco Aperol Sprizz.....	0.2 L 4.90 €
Hugo.....	0.2 L 4.90 €
Prosecco.....	0.75 L 16.90 €
Pimm´s.....	0.2 L 4.90 €

Landwein

Merlot Veneto (rot).....	0.2 L 3.20 €
Pinot Grigio (weiß).....	0.2 L 3.20 €
Concha Y Toro (rosé).....	0.2 L 3.20 €
Weißweinschorle.....	0.2 L 2.50 €

Wein (Weingut Rudolf May)

2014er Silvaner VDP.....	0.2 L 4.90 €
2014er Silvaner VDP.....	0.75 L 14.90 €
2013er Cuvée rot VDP.....	0.2 L 4.90 €
2013er Cuvée rot VDP.....	0.75 L 15.90 €
2013er Spätburgunder Langenberg VDP.....	0.2 L 5.90 €
2013er Spätburgunder Langenberg VDP.....	0.75 L 17.90 €

Longdrinks

Tanqueray Gin - Tonic.....	0.3 L 6.50 €
Jack Daniels Old No. 7 - Coca Cola.....	0.3 L 6.50 €
Smirnoff Red Label - Bitter Lemon.....	0.3 L 6.50 €
Pampero Blanco - Coca Cola.....	0.3 L 6.50 €

Aperitif

Martini Bianco.....	4 CL 4.20 €
Campari.....	4 CL 4.20 €
Aperol.....	4 CL 4.20 €
Remy V.S.O.P.....	2 CL 4.50 €
Grappa Sibona di Barolo.....	2 CL 4.50 €
Pampero Blanco.....	4 CL 4.40 €
Johnnie Walker Red Label.....	4 CL 4.90 €
Jack Daniels Old No. 7.....	4 CL 5.90 €
Sauza Tequila Blanco / Gold.....	2 CL 2.40 €
Smirnoff Red Label.....	2 CL 2.40 €
Sambuca Romana.....	2 CL 2.40 €
Jägermeister.....	2 CL 2.40 €

#BRGRLB



Burgerliebe
Alter Markt 22

41061 Mönchengladbach
02161 - 46 49 828

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 17:00 - 23:00 Uhr
Sa - So 12:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 22:30 Uhr

www.burgerliebe.info

facebook.com/dieburgerliebe

www.instagram.com/dieburgerliebe

