



# Menu

MENU AVAILABLE EVERY DAY FROM 11.30AM-10PM. (CLOSED CHRISTMAS DAY)

## VORSPEISEN

**GETOASTETES KNOBLAUCHBROT**  
4 Scheiben

5.7

**GANZES KNOBLAUCHBROT ZUM TEILEN**  
Mit Dip

12.7

**TAGESSUPPE**

Mit frisch gebackenem Brot. Sie erfahren mehr auf unserer Tageskarte

13.7

**GEBUNDENE SUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN ★★**

Serviert mit frisch gebackenem Brot

15.7

## HÄPPCHEN & GERICHTE ZUM TEILEN

**PIZZA DES TAGES**

Sie erfahren mehr auf unserer Tageskarte

15.7

**BIO HÜHNERFLÜGEL**

Aus Freilandhaltung mit Chilli- BBQ Soße

18.7

**PANIERTE KUGELN AUS MACCARONI UND KÄSE (v)**

Mit drei verschiedene Käsesorten zubereitet, serviert mit Rukola und würziger Tomatensalsa

15.7

**GEDÜNSTETE BAO BUNS**

Gefüllt mit niedrig gegährter Schweineschulter. Serviert mit asiatischem Salat, Aioli und eingelegtem Gemüse

19.7

**TORTILLACHIPS**

Mit Hackfleisch und Käse überbacken, pikant gewürzt, serviert mit Sauerrahm

16.7

**“GETRÄNKTE” POMMES FRITTES ★★**

Mit geschmolzenem Käse, Speck & Pilzsoße überbacken

14.7

**BELADENE WEDGES**

Kartoffelschnitze mit Käse, Speck, Schmand & süßer Chilli Soße überbacken

15.7

**MEERESFRÜCHTE - PLATTE**

Gegrillte Riesengarnelen, Shrimp Cocktail, geräucherter Fisch, eingelegte Muscheln, Calamari mit Zitronen-Pfeffer Gewürz und Knoblauchbrot

38.7

**GERINGELTE POMMES ★★** Kleine Portion - 8.7 | Große Portion - 12.7

**POMMES FRITTES (gf)** Kleine Portion - 8.7 | Große Portion - 12.7

## SALATE

**CAESAR SALAT (gfo)**

Knackiger Romano-Salat mit gegrilltem Speck, Ei, Parmesan Käse, frischen Croutons und klassischem Caesar Dressing. Mit Anchovies – kein Aufpreis  
Mit bio Hühnchen oder Garnelen

18.7

+5.0

**SALAT MIT HÜHNCHENBRUST STREIFEN ★★ (gfo)**

(Biologisch, Freilandhaltung) in würziger Harissa Marinade Zubereitet mit frischem Salat, asiatischem Kohl, Gurke, Tomaten, Avocado und Cashewnüssen. Serviert mit Sweet Chilli, Aioli und trockenen, knusprigen Nudeln

22.7

**SALAT MIT FALAFFEL UND HALOUMI-KÄSE (veo)**

Frittierte Fallafel und griechischem Grillkäse (Haloumi-Käse) auf Salatbett. Zubereitet mit Rukkola, roter Beete, Gurken und Tomaten. Serviert mit Ricotta und gerösteten Kürbiskernen

22.7

**FRISCHER SALAT MIT LAMMRÜCKEN ★★ (gfo)**

Gegrillter Lammrücken in Knoblauch- und Minzmarinade serviert mit Blattspinat, grünen Bohnen, Paprikastreifen, Gurken, Tomaten, roten Zwiebelringen, Oliven und Feta Käse. Mit Hummus und Tzatziki Dressing. Kommt mit warmen Knoblauch Pita

22.7

**GARNELEN UND CALAMARI SALAT ★★**

Frittierte Calamari Zitronenpfeffer Gewürz, serviert auf einem asiatischem Salatbett mit Karotten, Paprika, Weisskohl, Gurken, Zucchini und Zuckerschoten, angereicht mit Hoi-Sin-, Sesamdressing und sweet Chilli & Aioli-sauce. Serviert mit warmen Pitabrot

22.7

## HAMBURGER & SANDWICHES

**Jeder Hamburger wird in einem frisch gebackenem Brötchen serviert und beinhaltet Salatblätter, rote Zwiebelringe & Aioli. Alle Hamburger und Sandwiches werden mit geringelten Pommes Frites und Ketchup serviert**

**HAMBURGER MIT PUTENBRUST SATAY**

Gegrilltes Putenbrust Filet (biologisch, aus Freilandhaltung) mit würziger Satay Sauce und asiatischem Kohl

23.7

**VEGETARISCHER HAMBURGER ★★ (veo)**

Mit zwei Bratlingen: Spinat & Kürbis und Wasserkastanie & Pilze. Serviert mit Tomatenrelish, Portobello Pilzen, geräuchertem Käse, frischen Tomaten und gegrilltem Gemüse Chutney

23.7

**OFFENES RINDERSTEAK SANDWICH**

180gr Filet Steak mit Käse & Zwiebel Kaiserrolle. Serviert mit Aioli, Zwiebelgelee, Blattsalat, frischen Tomaten, roten Zwiebel, Tomatenrelish, geräuchertem Cheddar-Käse und Spiegelei

23.7

**HAMBURGER MIT NEUSEELAND LAMM ★★**

Mit roter Beete Chutney, gegrilltem Haloumi-Käse, frischen Tomaten und Tomaten Relish

23.7

**HAMBURGER MIT SPECK & PILZEN ★★**

Remium Neuseeland Rindfleisch, Speck Streifen mit geräuchertem Käse, Feldpilzen, frischen Tomaten, Tomatenrelish und Barbeque Soße

23.7

**HAMBURGER MIT PUTENBRUST HAWAII- ART**

(Biologisch, aus Freilandhaltung), mit Schinken, Schweizerkäse, Ananas, Paprika-Salsa und Kraut

23.7

**LAMM SANDWICH MAROKKO ART**

In Knoblauch mariniertes Lammfleisch, Humus, Fetakäse, Spinat, rote Zwiebel, Tomatenrelish und Tsatsiki mit türkischem Brot

23.7

**OPTIONS:** Tauschen Sie Pommes mit Salat ohne Aufpreis

(gf) = Gluten Free, (gfo) = Gluten Free Option, (v) = Vegetarian, (veo) = Vegan Option, ★★ = Customer Favourites



# UNSERE KLASSIKER

<b>NEUSEELÄNDISCHE LAMMKEULE ★★</b>	1 Lammkeule – 14.7
In Thymian und Rosmarin Soße geschmort, wird mit Kartoffel- und Susskartoffelbrei und Erbsen serviert	2 Lammkeulen – 19.7
<b>SCHWEINEBAUCH ★★</b>	30.7
Niedrig gegart mit knuspriger Kruste, wird mit gedämpftem Babygemüse, Kartoffel- und Süßkartoffelbrei und Süßkirschen Jus serviert	
<b>STEAK, BIER UND PILZ POT PIE</b>	27.7
Steak mariniert in neuseeländischem Bier, gekocht in dickflüssiger Soße. Wird in einem Keramiktopf serviert und mit Butter Blätterteig Kruste überbacken. Wird mit Kartoffel- und Süßkartoffelbrei serviert und mit gedämpftem Babygemüse	
<b>PSCHWEINERIPPCHEN ★★(gf)</b>	Ganze Portion – 27.7
Geschmort in Pflaumen, Orangen & Barbeque Soße	Halbe Portion – 22.7
<b>VEGETARISCHE WURST (v)</b>	19.7
Geröstete Knoblauch Wurst mit Parmesan Kürbisbrei und Tomatensoße mit Basilikum	
<b>SCOTCH FILET STEAK ★★ (gfo)</b>	33.7
Rinderfilet, serviert mit Kartoffel- und Süßkartoffelbrei, gedämpftem Babygemüse ODER Pommes mit Salat. Auswahl zwischen Pilz/Speck Soße oder Knoblauchsoße	

<b>FISCH &amp; CHIPS ★★</b>	30.7	Ganze Portion – 26.7
Fisch des Tages entweder in Bier Panade frittiert oder in der Pfanne gebraten, mit geringelten Pommes, Salat und Remouladensoße serviert		Halbe Portion – 21.7
<b>RINDERSCHNITZEL ★★</b>	27.7	
Neuseeländisches Rind, paniert mit Kräuter & Parmesan mit geringelten Pommes, Salat und brauner Soße serviert		
<b>HÄHNCHENSCHENKEL</b>	31.7	
(Biologische, aus Freilandhaltung) mit Fenchel und Kuemmel eingegeben und im Ofen gebacken. Wird mit einem Blumenkohlbrei, gedämpftem Babygemüse und kurz angeschwenktem grünen Gemüse serviert		
<b>GEBRATENER LACHS</b>	30.7	
Von der Südinsel Neuseelands, mit Harissa, Orangen und Pistazien, Karotten, frischem Rukkola und Kräuter Salat, gegrillten Riesengarnelen in Knoblauch, Chilli Marinade		
<b>BANDNUDELN MIT PIKANTEN HÜHNCHEN CAJUN</b>	27.7	
(Biologische, aus Freilandhaltung) in einer pikanten Cajun Sosse mit Pilzen, Paprika und getrockneten Tomaten. Wird mit Cashewnüssen, Parmesankäse und frischen Kräutern gereicht		
<b>GEMÜSE POT PIE (v)</b>	25.7	
Gekochtes Wintergemüse in einer Weißweinsauce. Im Keramiktopf serviert und mit Butter-Blätterteig überbacken. Wird mit Kartoffel- & Süßkartoffelpüree und Erbsenpüree angereicht		

# VEGETARISCHE GERICHTE

<b>VEGETARISCHER HAMBURGER ★★ (veo)</b>	23.7
Mit zwei Bratlingen: Spinat & Kürbis und Wasserkastanie & Pilze. Serviert mit Tomatenrelish, Portobello Pilzen, geräuchertem Käse, frischen Tomaten und gegrilltem Gemüse Chutney	
<b>PANIERTE KUGELN AUS MACCARONI UND KÄSE</b>	15.7
Mit drei verschiedene Käsesorten zubereitet, serviert mit Rukkola und würziger Tomatensalsa	
<b>GEDÄMPFTE BAO BUNS</b>	19.7
Gefüllt mit niedrig gegährter Jackfrucht, asiatischem Salat, Aioli, Barbeque Soße und gebeiztem Gemüse	
<b>SALAT MIT FALAFFEL UND HALOUMI-KÄSE (veo)</b>	22.7
Frittierte Falafel und gegrillter Haloumi-Käse auf Salatbett. Zubereitet mit Rukkola, roter Beete, Gurken und Tomaten. Serviert mit Ricotta und gerösteten Kürbiskernen	

<b>VEGETARISCHE WURST</b>	19.7
Geröstete Knoblauch Wurst mit Parmesan Kürbisbrei und Tomatensoße mit Basilikum	
<b>GEMÜSE POT PIE</b>	25.7
Gekochtes Wintergemüse in einer Weißweinsauce. Im Keramiktopf serviert und mit Butter-Blätterteig überbacken. Wird mit Kartoffel- & Süßkartoffelpüree und Erbsenpüree angereicht	
<b>BANDNUDELN MIT PIKANTEN CAJUNSOBE</b>	24.7
Mit Spinat, Pilzen, Paprika und getrockneten Tomaten. Wird mit Cashewnüssen, Parmesankäse und frischen Kräutern gereicht	

# KINDER-TELLER

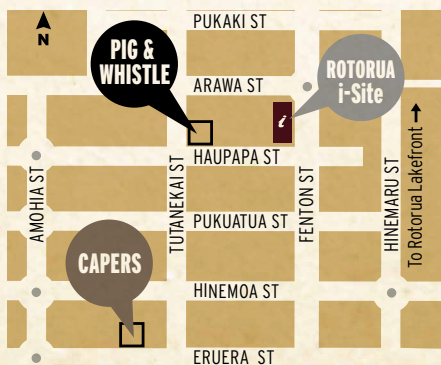
<b>FRISCHE FISCHSTÄBCHEN</b>	13.7
Mit gekringelten Pommes, Krautsalat & Tartare	
<b>PANIERTE PUTENBRUST-STREIFEN</b>	14.7
(Biologisch & Freilandhaltung) mit Maisbrot und brauner Sauce	
<b>CHEESEBURGER</b>	13.7
Mit gekringelten Pommes	

# NACHTISCH

<b>DATTELPUDDING</b>	13.7
Mit Karamellsauce & frischer Sahne	
<b>SCHOKOLADENPUDDING</b>	13.7
Mit NZ Winterbier, serviert mit Vanilleeis	
<b>EIBECHERS</b>	13.7
Mit Himbeer Götterspeise serviert mit frischer Sahne & Schokoladensauce	

(gf) = frei von Gluten, (gfo) = Gericht kann glutenfrei serviert werden, (v) = vegetarisch, (veo) = Gericht kann vegan serviert werden

★★ = Unsere beliebtesten Gerichte



- Catering for large groups is what we do best. We recommend you call so we can organise a table and time for you. (Conditions Apply)
- Live Music every Thursday, Friday and Saturday
- Private Function Room
- Sky Sport in HD
- Quiz Nights on Thursday & Sunday
- Corner Tutanekei & Haupapa Streets, Rotorua
- Ph 07 347 3025

Wir sind sehr bemüht, alle Gerichte so zuzubereiten, dass die Zutaten nicht miteinander in Berührung kommen, die Allergien hervorrufen könnten, allerdings können wir es nicht garantieren. Bitte weisen Sie unser freundliches Personal darauf hin, falls Sie spezielle und strikte Allergien haben.



HISTORIC Est. 1993 LANDMARK