VORSPEISEN

ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING

Herzlich willkommen in der Antekoje –
schön, dass Du da bist!

Unsere Gerichte werden mit frischen, regionalen Zutaten und ganz viel Leidenschaft für Dich zubereitet. Wenn Du Fragen oder Wünsche hast, wende Dich gerne an unser Team.

BRATWURST-POPS

FOCACCIA

AVOCADO-BONBONS

SNACK-BASKET

gebackene Chicken-Balls, Falafel-Möhren-Bällchen, gebackene Tortillaröllchen mit Chili con Carne, Pulled-Pork-Bällchen im Brotmantel gebacken, Kartoffel-Dippers, Süßkartoffel-Pommes, Basilikum-Aioli und Paprika-Feta-Dip **12,70**

SCHNECKEN

in Gorgonzolarahmsauce, buntes Gemüse und ofenfrisches Brot **10,50**

AVOCADO-BONBONS

im würzigen Nachomantel gebacken, mit warmer Ofenkäse-Sauce **8,70**

BRATWURST-POPS

Bratwurst im Röstzwiebel-Mantel gebacken, mit grünem Tomaten-Ketchup und Antekoje-Ketchup **8,40**

AVOCADO-POMMES

Knusprig gebackene Avocado-Pommes mit Orangen-Tzaziki **7,80**

SÜßKARTOFFEL-GNOCCHIS

Selfmade Süßkartoffel-Gnocchis, Vanille-Chili-Tomaten, Rucola und Parmesan **7,80**

FOCACCIA

Unser hausgebackenes Fladenbrot (aus reinem Dinkelmehl) mit Kräuterschmand oder Aioli **5,90**

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

VORSPEISEN

FISCH + BOWLS

TAGLIATELLE MIT LACHS

GRIECHISCHE BOWL

CHICKEN-BOWL

OFEN-LACHS

in Cajun-Blackened-Rub auf ofengeschmortem Gemüse in Orangen-Vinaigrette, Ricotta-Rucolaplätzchen und Mojo-Rojo **22,30**

TAGLIATELLE MIT LACHS

Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle, frisches Gemüse in einer Kräutersauce **21,20**

(enthält Nüsse)

GEGRILLTES LACHSFILET

auf Gurken-Melonen-Salat, Orangenpfeffer, dazu unser hausgebackenes Fladenbrot (aus reinem Dinkelmehl) **20,60**

SMOKED BBQ-SALAD

Frische Blattsalate, gebratene Rinderstreifen, gebackene Champignons, gegrillte Zucchini, geröstete Paprika, BBQ-Dressing im Buchenrauch **16,10**

CHICKEN-BOWL

Cous Cous mit gebratenen Hähnchenstreifen, frische Blattsalate, frische Ananas, Mais, Tomaten, Gurken, Salsa-Dressing **14,70**

GRIECHISCHE BOWL

Wildreis, frische Blattsalate, Oliven, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln

mit gebratenem Pfannengyros **15,60**
mit mariniertem Fetakäse **14,10**

Zu unseren Bowls reichen wir unser hausgebackenes Fladenbrot (aus reinem Dinkelmehl).

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

FISCH + BOWLS

BURGER

STEAK-BURGER

LAS VEGAS BURGER

BIRTHDAYSEX BURGER

BIRTHDAYSEX BURGER

Angus-Beef, hausgebackener Pancake-Bun, saftiges Hummer-Patty, Steinpilz-Madeira-Salat, Trüffel-Mayonnaise, Salted-Popcorn

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites	**24,90**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**27,40**

STEAK-BURGER

Baked Beef-Stripes, smokey Tomatoes, Karamell-Zwiebeln *(enthält Nüsse)*

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**23,50**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**25,00**

ITALY BURGER

Angus-Beef, Büffelmozzarella, mediterraner Salat, Karamell-Zwiebeln, Tomaten-Frischkäse-Dip

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**22,80**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**25,30**

LAS VEGAS BURGER

Angus-Beef, hausgebackene Cheddar-Cheese-Waffel, Karamell-Zwiebeln, Jalapenos, Antekoje-Ketchup, Pfeffer-Whisky-Mayo

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**22,40**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**24,90**

ANGUS-BURGER

Angus-Beef vom Grill, mit Camembert und Cheddar gratiniert, Karamell-Zwiebeln, frittierte Gewürzgurken, Salsa und French Mayo

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**21,20**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**23,70**

MEDITERRANER BURGER

Angus-Beef vom Grill, gratiniert mit Ziegenkäse, Karamell-Zwiebeln, Grillgemüse, Tomaten-Frischkäse-Dip

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**19,80**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**22,30**

TORTILLA-BACON-BURGER

Saftiges Rindfleisch in der Tortilla gebacken mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Dips dazu würzige Twister **14,70**

TORTILLA-CHORIZO-BURGER

Saftiges Rindfleisch in der Tortilla gebacken mit Chorizo, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Dips dazu würzige Twister **14,70**

Unser Fleisch ist 100% aus Rindfleisch aus regionaler Weidehaltung. Wir braten unsere Pattys medium – oder nach Euren Wünschen. Für unsere Selfmade-Buns verwenden wir nur natürliche Lebensmittel.

Zu jedem Burger reichen wir American Cole Slaw und einen Dip.

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

BURGER

PULLED-LACHS-BURGER
ANTEKOJE BURGER-BUNS
SIND
SELFMADE
UND AUS 100%
NATÜRLICHEN LEBENSMITTELN

CHICKEN-BURGER

Saftiges Crispy Chicken im Gewürzmantel, Asia-Salat, Sesam-Salsa, Curry-Dip

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**17,90**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**19,40**

PULLED-LACHS-BURGER

Gebackene Lachswürfel im Bierteig, frittierte Gewürzgurken, hausgemachte Remoulade

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**19,80**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**22,30**

LACHS-BURGER

Frisch gebratenes Lachsfilet, Avocado-Tatar, Miso-Mayonnaise

Kartoffel-Dippers, Curly Fries, Crunchy Pommes Frites,	**19,80**
Süßkartoffel-Pommes oder Kürbis-Wedges	**22,30**

UNSERE SELFMADE-BUNS

Wähle Deinen Bun
Roggen Bun,
Focaccia Bun (aus reinem Dinkelmehl)

Glutenfreie Buns
Falafel-Spinat-Waffel,
Möhren-Bun,
Körner-Bun

UNSERE DIPS

Sour-Cream, Sweet-Chili, Mayonnaise	**1,80**
Pfeffer-Whisky-Mayonnaise, Antekoje-Ketchup	**2,40**
Orangen-Tzaziki, Salted-Caramel-Aioli, Vegane Mayonnaise	**2,80**

Unser Fleisch ist 100% aus Rindfleisch aus regionaler Weidehaltung. Wir braten unsere Pattys medium – oder nach Euren Wünschen. Für unsere Selfmade-Buns verwenden wir nur natürliche Lebensmittel.

Zu jedem Burger reichen wir American Cole Slaw und einen Dip.

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

BURGER

FLEISCH

CORDON „BLEU CAPRESE"

GEGRILLTES RINDERSTEAK

HÄHNCHENBRUST-FILET

GEGRILLTES RINDERSTEAK

Kartoffel-Bacon-Spieß, Kräuterbutter und Grillgemüse

250g **29,40**

GEGRILLTES RINDERSTEAK

Kartoffelspalten, rotes Pesto, Pinienkerne und Rucola dazu unser hausgebackenes Fladenbrot (aus reinem Dinkelmehl)

250 g **28,90**

GEGRILLTES RINDERSTEAK

Kartoffelspalten, Kräuterbutter und Pfeffersauce

250 g **28,20**

PFANNENGYROS

Würziges Pfannengyros, Schweinerückensteak und gebackener Fetakäse, dazu würzige Wedges und Tzaziki **19,90**

HÄHNCHENBRUSTFILET

im Zitronen-Backteig, Kartoffel-Kresse-Püree, bunte Möhren und Passionsfruchtschaum **19,70**

NUDELN „SHANGHAI"

Hähchenstreifen, feine Bandnudeln und leckeres Wok-Gemüse in Sweet-Chili, dazu frischer Salat **18,70**

CORDON BLEU „CAPRESE"

Hähnchenschnitzel in Polenta-Parmesan-Panade gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Rucola auf Tagliatelle, dazu buntes Grillgemüse und rote Pestosauce **18,70**

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Lauchrahm und Camembert gratiniert, dazu Pommes und gemischter Salat

160g **16,90**
250g **19,30**

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes und gemischter Salat

160g **15,50**
250g **18,70**

BURRITO VERDE

Weizentortilla gefüllt mit Blattspinat, Gemüse, Feta und Hähnchenstreifen, mit Salsa und Käse gratiniert, dazu Blattsalate im Salsadressing **16,20**

ENCHILADAS GYROS

Zwei Enchiladas mit Gyros gefüllt, mit Sour-Cream und Käse gratiniert, dazu Krautsalat und Tzatziki **15,10**

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

FLEISCH

VEGETARISCH

GRILL-WRAP

SÜßKARTOFFEL-WAFFEL

HONIG-MARINIERTER CAMEMBERT

FALAFEL-ROULADE

Vegan

im Auberginenmantel,
auf Ofengemüse und
Tomaten-Curry-Sauce **22,30**

VEGAN-STYLE-BURGER

Vegan

Süßkartoffel-Pilz-Patty, Smoking-Gun-Ketchup,
gegrillter Zucchini-Orangen-Salat

Kartoffel-Dippers, Curly Fries,
Crunchy Pommes Frites, **18,10**
Süßkartoffel-Pommes oder
Kürbis-Wedges **20,60**

VEGGI-STYLE-BURGER

Gratinierter Ziegenkäse, Rucola,
Mango-Chili-Chutney, Chia-Topping

Kartoffel-Dippers, Curly Fries
Crunchy Pommes Frites, **17,90**
Süßkartoffel-Pommes oder
Kürbis-Wedges **19,40**

GRILL-WRAP

Vegan

Linsen-Dal *(Indisches veganes Curry)*
mit Rotkohl-Curry und
Kokos-Sambal **18,40**

ZIEGENKÄSE

mit Thymian und Honig gratiniert,
auf buntem Ofengemüse, mit
hausgebackenem Fladenbrot
(aus reinem Dinkelmehl) **16,40**

QUESADILLAS VEGETARIANAS

Weizentortilla vom Grill, gefüllt
mit gemischtem Gemüse und Spinat,
Chilisauce, Sour-Cream und
Käse gratiniert, dazu Blattsalate
im Salsa-Dressing **15,10**

This food is grown, not born.

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

VEGETARISCH

GETRÄNKE

GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	**6,40**
Lillet Wild Berry	0,2l	**6,40**
Sekt	0,1l	**3,30**

BIER

Veltins vom Fass, Alster, Tango, Diesel	0,25l	**2,70**
	0,5l	**5,30**
Veltins Grevensteiner	0,25l	**3,30**
	0,5l	**5,50**
Krombacher Landbier	0,25l	**2,70**
	0,5l	**5,30**
Veltins Pilsener 0,0%	0,33l	**3,70**
Veltins Radler 0,0%	0,5l	**5,10**
Maisel´s Weisse Original Hefe-Weißbier	0,5l	**4,90**
Maisel´s Weisse Alkoholfrei Hefe-Weißbier	0,5l	**4,90**

KAFFEE

Tasse Kaffee (bio und fair)	**2,80**
Espresso	**2,80**
Doppelter Espresso	**4,90**
Cappuccino	**3,20**
Latte Macchiato	**3,20**
Glas Tee (Darjeeling, Früchte, Kamille, Roibusch Karamell)	**2,70**

SOFTDRINKS

Vio Mineralwasser still	0,25l	**2,90**
San Pellegrino	0,75l	**6,90**
Gerolsteiner medium	0,75l	**6,80**
Haddorfer Tiefenrausch, Sodawasser	0,25l	**2,80**
	0,5l	**5,20**
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	**2,90**
	0,5l	**5,90**
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	**3,20**
Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	**3,20**
Fritz Cola, Zitronenlimonade, Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	**2,90**

SCHORLEN

Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, Cranberrysaft, Kirschsaft, Pfirsichsaft, Maracujanektar, Bananennektar

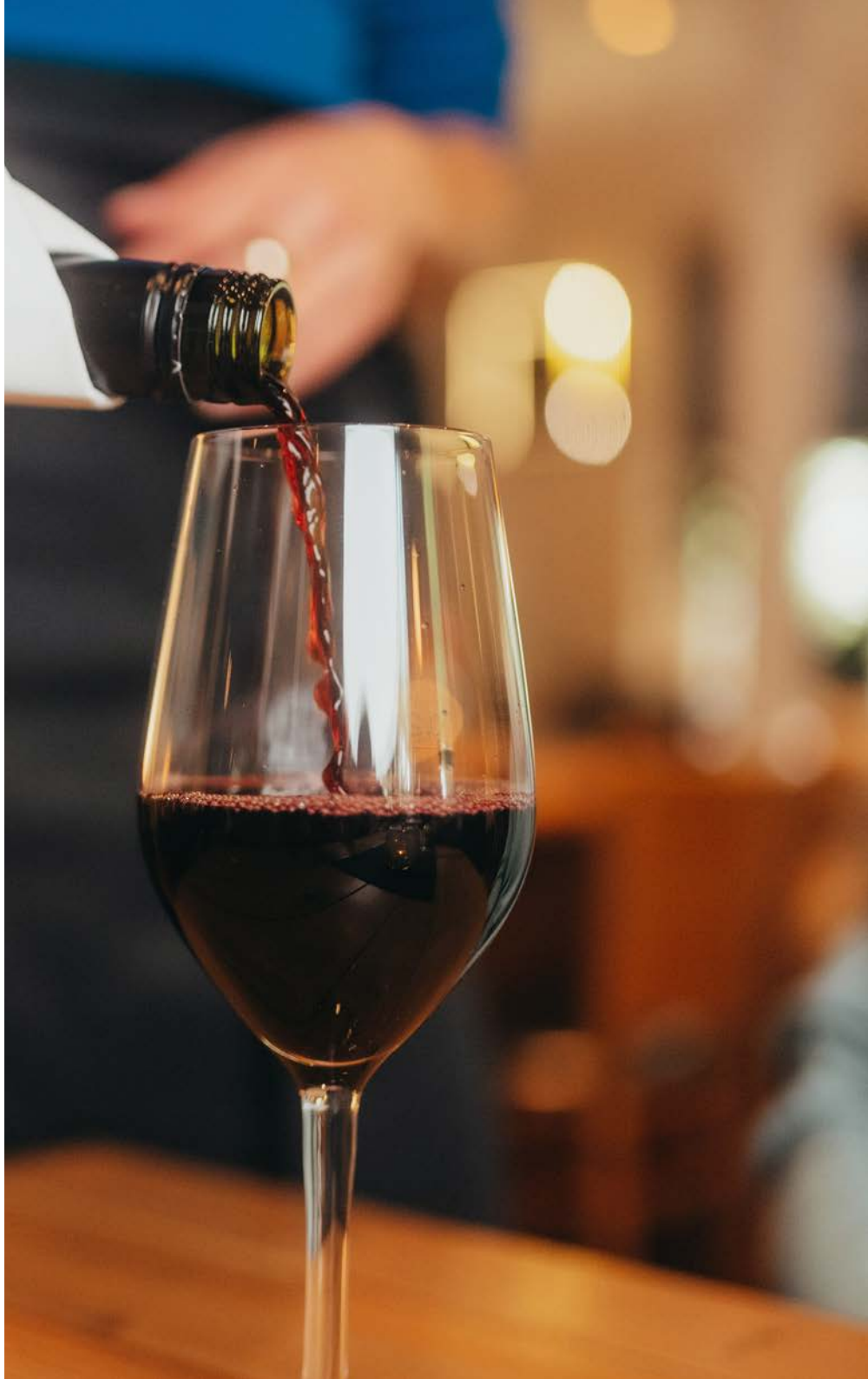
	0,2l	**3,30**
	0,5l	**5,70**
Hausgemachte Rhabarber-Rosmarin-Schorle	0,2l	**3,30**
	0,5l	**5,70**

SPRIT (2cl)

Korn	**2,50**
Wacholder	**2,50**
Sambuca	**3,10**
Ouzo	**3,10**
Ramazotti	**3,10**
Fernet Branca	**3,10**
Averna	**3,10**
Jägermeister	**3,10**
Aquavit Linie	**3,90**
Grappa	**4,10**
Obstler	**4,10**
Baileys	**3,90**
Jim Beam	**4,50**
Jack Daniels	**4,50**
Belantimes	**4,50**
Havana Club	**4,50**
Bacardi	**4,50**
Sasse Langkorn	**4,20**

Alle Spirituosen auch als Longdrinks erhältlich.

* Alle Preise verstehen sich in Euro.



GETRÄNKE

WEIßWEIN

PFAFFMANN SAUVIGNON BLANC „BISCHOFSKREUZ" QBA PFALZ (TROCKEN)
Klar, unbeschwert und trotzdem voller Spannung, präsentiert sich dieser Weißwein mit Düften nach Zitronengras, Brennesselblüte und etwas Orange.

0,2l **7,70**
0,75l **27,80**

AIMERY CHARDONNAY, IGP, LANGUEDOC-ROUSSILLION (TROCKEN)
Kräftig, sehr fruchtig, mit schönen Aromen nach Banane, Grapefruit und Akazie.

0,2l **6,40**
0,75l **22,80**

STAATL. WEINBAUDOMÄNE „OPPENHEIMER SILVANER" QBA, RHEINHESSEN (HALBTROCKEN)
Süffiger Weisswein mit bodentypischer Ausprägung und einem feinen Duft der an grünem Apfel erinnert.

0,2l **6,40**
0,75l **22,80**

SCHÖMEHL LAUBENHEIMER VOGELSANG SCHEUREBE QBA, NAHE (LIEBLICH)
Betonte Frucht und feinfruchtige Süße bestimmen diesen verführerisch duftenden Weißwein. In der Nase vernehmen wir präsente Pfirsicharomen.

0,2l **6,10**
0,75l **21,50**

CASA DEFRA PINOT GRIGIO IGP, VENETO (TROCKEN)
Pikant und fein mit glasklarer Frucht und feinem Duft nach Honig und Mandel.

0,2l **6,10**
0,75l **21,10**

SCHÖMEHL, ROSEWEIN NAHE QBA (HALBTROCKEN)
Zarter Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche; aparte Frucht und beschwingende Leichtigkeit; ein erfrischender Wein für viele Gelegenheiten.

0,2l **5,80**
0,75l **20,40**

ROSÉWEIN

TERRECARISCHE PRIMITIVO IGT, APULIEN (TROCKEN)
Vielschichtige und intensive Fruchtaromen nehmen wir in der Nase wahr. Vollmundig und fruchtig am Gaumen. Ein äusserst beliebter Primitivo, für alle die es nicht zu trocken mögen.

0,2l **7,90**
0,75l **28,60**

ROTWEIN

CANTINA VALPANTENA CORVINA, IGT, VENETO (TROCKEN)
Nur Erzeuger mit ausgezeichneten Lagen bieten einen reinsortigen Wein aus dieser Rebsorte an. Er besticht durch seinen fruchtigen, gut ausblancierten Geschmack und sein blumiges Bukett nach Kirsch und Anklängen von Waldbeere.

0,2l **6,10**
0,75l **21,20**

ALAZZO MALGARA NERO D'AVOLA IGT, SIZILIEN (TROCKEN)
Der perfekte Wein zum Steak. Wunderschöner und intensiver Brombeerduft, lang anhaltender Geschmack. Selbst als „Solist" ein ernst zu nehmender Sizilianer.

0,75l **28,40**

CAL Y CANTO, CASTILLA Y LEON, V.D.I. TIERR (TROCKEN)
Die Cuvee aus Tempranillo, Merlot und Syrah, begeistert durch seine würzige, fruchtbetonte Note. Durch den Duft vom Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichelkirschen macht der Wein richtig Spaß.

0,2l **5,90**
0,75l **21,10**

PFAFFMANN SPÄTBURGUNDER, QBA, PFALZ (HALBTROCKEN)
Sortentypische Aromatik mit Anklängen von reifen Kirschen, Johannisbeeren und Erdbeeren. Geschmeidig, saftig, weiche animierende Frische und guter Abgang

0,2l **5,90**
0,75l **21,10**

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

ANTEKOJE CATERING

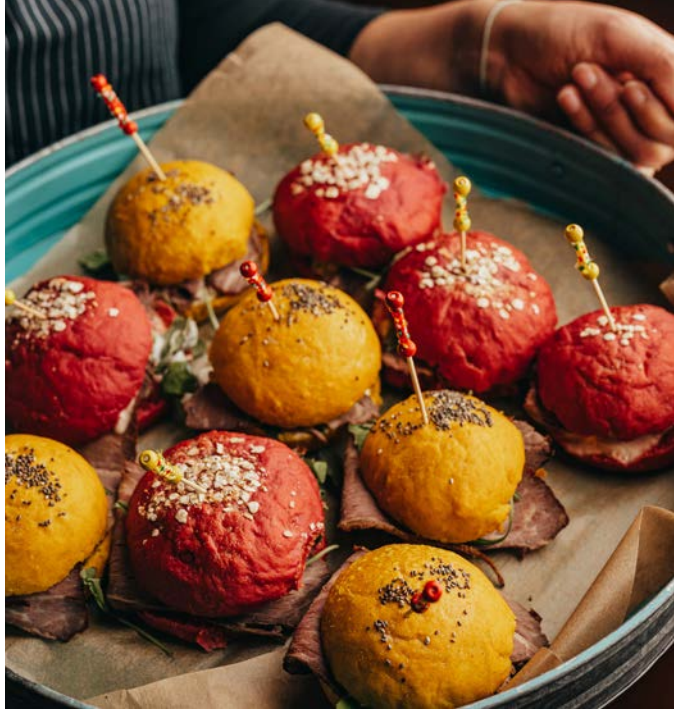
Ob privat oder geschäftlich,
unser Küchenteam kreiert mit
Erfahrung, Leidenschaft und Fantasie
besondere Geschmackserlebnisse.

Unser Fokus liegt auf Genuss und
beste Zutaten. Auch das Auge isst mit!
Mit viel Liebe für´s Detail zaubern wir
für jeden Anlass Sinnesfreuden.

WANN IST EURE NÄCHSTE FEIER?

Ob Hochzeit, Geburtstag oder
Firmenfest, wir machen jedes Event
zu einem Highlight.

Sprecht uns einfach an oder
schaut auf unserer Webseite vorbei
www.antekoje.de



ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING