



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-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 Weizenmehl)
mit Kräuterschmand oder Aioli

5,90

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

VORSPEISEN



TAGLIATELLE MIT LACHS

GRIECHISCHE BOWL



CHICKEN-BOWL



OFEN-LACHS

in Cajun-Blackened-Rub auf
ofengeschmortem Gemüse in
Orangen-Vinaigrette, Ricotta-
Rucolaplätzchen und Mojo-Rojo
(enthält Nüsse)

23,50



TAGLIATELLE MIT LACHS

Gebratenes Lachsfilet
auf Tagliatelle, frisches Gemüse
in einer Kräutersauce
(enthält Nüsse)

22,70



GEBRATENES LACHSFILET

auf Gurken-Melonen-Salat,
Orangenpfeffer, dazu unser
hausgebackenes Fladenbrot
(aus Weizenmehl)

24,10



SMOKED BBQ-SALAD

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

16,90



CHICKEN-BOWL

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

15,50



GRIECHISCHE BOWL

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

mit gebratenem Pfannengyros

16,40

mit mariniertem Fetakäse

14,80



**Zu unseren Bowls reichen wir
unser hausgebackenes Fladenbrot.**

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

FISCH + BOWLS

A detailed line drawing of various food items including burgers, fries, chicken, vegetables, and a drink, arranged around a central circular logo featuring a stylized white bird on a dark background. The entire illustration is rendered in a monochromatic brown line-art style on a light beige background. The central logo is a dark brown circle containing a white silhouette of a bird in flight. Surrounding the logo are numerous food items: a large burger with multiple layers of meat, cheese, and lettuce; a stack of french fries; a whole roasted chicken; a sandwich with meat and cheese; a bowl of soup; a glass of iced drink with a straw; a pepperoni pizza slice; a whole tomato; a chili pepper; mushrooms; garlic; onions; and various herbs like basil and rosemary. The word 'BURGER' is written vertically in a bold, sans-serif font along the right edge of the image.



STEAK-BURGER



LAS VEGAS BURGER



BIRTHDAYSEX BURGER



BIRTHDAYSEX BURGER



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

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

STEAK-BURGER



Baked Beef-Stripes, Rucola Pesto.
smokey Tomatoes, Karamell-Zwiebeln
Dip: Kräuterschmand *(enthält Nüsse)*

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

ITALY BURGER



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

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

LAS VEGAS BURGER



Angus-Beef, hausgebackene
Cheddar-Cheese-Waffel mit Bacon,
Karamell-Zwiebeln, Jalapenos,
Antekoje-Ketchup, Pfeffer-Whisky-Mayo
Dip: Kräuterschmand

Kartoffel-Dippers, Curly Fries,
Crunchy Pommes Frites,
Wedges **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
Dip: Kräuterschmand

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

MEDITERRANER BURGER



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

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

TORTILLA-BACON-BURGER



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

TORTILLA-CHORIZO-BURGER



Saftiges Rindfleisch in der
Weizen-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.**

**Zu jedem Burger reichen wir American
Cole Slaw.**

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

BURGER

PULLED-LACHS-BURGER



CHICKEN-BURGER



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

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

PULLED-LACHS-BURGER



Gebackene Lachswürfel im Bierteig,
frittierte Gewürzgurken,
hausgemachte Remoulade
Dip: Kräuterschmand

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

LACHS-BURGER



Frisch gebratenes Lachsfilet,
Avocado-Tatar, Miso-Mayonnaise
Dip: Kräuterschmand

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

UNSERE SELFMADE-BUNS

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**

**Zu jedem Burger reichen wir American
Cole Slaw.**

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

BURGER





CORDON BLEU „CAPRESE“



HÄHNCHENBRUST-FILET



STEAK BACON

Kartoffel-Bacon-Spieß, Kräuterbutter und Grillgemüse



250g

33,50

STEAK PESTO

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



250 g

32,90

STEAK PFEFFER

Kartoffelspalten, Kräuterbutter und Pfeffersauce



250 g

32,20

PFANNENGYROS

Würziges Pfannengyros, Schweinerückensteak und gebackener Fetakäse, dazu würzige Wedges und Tzaziki



22,70

HÄHNCHENBRUSTFILET

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



22,50

NUDELN „SHANGHAI“

Hähnchenstreifen, feine Bandnudeln und leckeres Wok-Gemüse in Sweet-Chili, dazu frischer Salat



19,60

CORDON BLEU „CAPRESE“

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



21,30

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Lauchrahm und Camembert gratiniert, dazu Pommes und gemischter Salat



160g

18,80

250g

21,20

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes und gemischter Salat



160g

18,80

250g

21,20

BURRITO VERDE

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



18,50

ENCHILADAS GYROS

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



17,20

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

FLEISCH





FALAFEL-ROULADE

im Auberginenmantel,
auf Ofengemüse und
Tomaten-Curry-Sauce

Vegan



25,40

VEGAN-STYLE-BURGER

Süßkartoffel-Pilz-Patty, Smoking-Gun-Ketchup,
gegrillter Zucchini-Orangen-Salat,
frische Blattsalate
Dip: Sweet Chilli

Vegan



Kartoffel-Dippers, Curly Fries,
Crunchy Pommes Frites,
Wedges
Süßkartoffel-Pommes oder
Kürbis-Wedges

19,10

21,60

VEGGI-STYLE-BURGER

Gratinierter Ziegenkäse, Rucola,
Mango-Chili-Chutney, Chia-Topping,
frische Blattsalate
Dip: Sweet Chilli



Kartoffel-Dippers, Curly Fries
Crunchy Pommes Frites,
Wedges
Süßkartoffel-Pommes oder
Kürbis-Wedges

18,80

20,30

GRILL-WRAP

Weizen-Tortilla mit Linsen-Dal (*Indisches veganes
Curry*), Rotkohl-Curry und
Kokos-Sambal

Vegan



19,50

ZIEGENKÄSE

mit Thymian und Honig gratiniert,
auf buntem Ofengemüse, mit
hausgebackenem Fladenbrot
(aus Weizenmehl)



18,70

QUESADILLAS VEGETARIANAS

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



17,20

This food is grown, not born.

* Alle Preise verstehen sich in Euro.

VEGETARISCH

[illegible]



APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	7,40
Lillet Wild Berry	0,2l	7,40
Limoncello Spritz	0,2l	7,40
Sekt	0,1l	3,30

BIER

Veltins vom Fass, Alster, Tango, Diesel	0,25l	3,40
	0,5l	6,50
Veltins Grevensteiner	0,3l	3,60
	0,5l	6,80
Krombacher Landbier	0,25l	3,40
	0,5l	6,50
Veltins Pilsener 0,0%	0,33l	3,70
Veltins Radler 0,0%	0,5l	5,10
Maisel's Weisse Original Hefe-Weißbier	0,5l	6,00
Maisel's Weisse Alkoholfrei Hefe-Weißbier	0,5l	6,00

KAFFEE

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

SOFTDRINKS

Vio Mineralwasser still	0,25l	3,30
San Pellegrino	0,75l	6,90
Gerolsteiner medium	0,75l	6,80
Haddorfer Tiefenrausch, Sodawasser	0,25l	3,20
	0,5l	5,20
Coca Cola,Fanta, Sprite	0,2l	3,60
	0,5l	6,60
Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,2l	3,60
	0,4l	6,50
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	3,50
	0,5l	5,90

SPRITUOSEN | DIGESTIF (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





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 ein perfektes
Catering.

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.antekeje.de





ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING