

BURGER

alle Beef- und Cheeseburger Varianten auch mit Premium Dry Aged Beef, halal oder vegan möglich

CALIFORNIA STYLE CHEESEBURGER

mit frischem Rindfleisch-Patty, knackigem Salat, Tomate, Zwiebeln, Pickles, American Cheese & Gorilla Burger Soße

GORILLA SMASH BURGER

mit frischem Rindfleisch-Patty, Zwiebeln, Pickles, American Cheese & Gorilla Burger Soße

NY STEAKHOUSE BURGER

mit extra dickem Rindfleisch-Patty, Cheddar, Gouda, geschmolzenen Zwiebeln & Pickles

BBQ BACON BURGER

mit frischem Rindfleisch-Patty, Bacon, BBQ-Soße, Zwiebeln & Jalapeños

BBQ PULLED PORK/BEEF BURGER

mit Coleslaw & BBQ-Soße

FRIED CHICKEN BURGER

z.B. mit Buffalo Hot Sauce, Ranch Dressing, Coleslaw & Pickles

KIDS BURGER

nach Absprache



Unser Fleisch beziehen wir täglich frisch von unserem Metzger, die handgemachten Buns kommen jeden Tag frisch aus dem Ofen von unserem Bäcker. Alle Soßen produzieren wir selbst nach eigener Rezeptur mit den besten Zutaten. Die Burger bereiten wir dann für Euch live und frisch zu.



HOT DOGS

alle Hot Dog Varianten auch vegetarisch oder vegan erhältlich

CLASSIC DIY DOG

*mit Ketchup, Senf, Pickles,
Röstzwiebeln etc.*

CONEY ISLAND DOG

*mit Chili con Carne (100% Rind),
Senf & Zwiebeln*

CHICAGO DOG

*mit Selleriesalz, Zwiebeln,
Tomate, Relish, Chili & Senf*

CURRYWURST

BERLIN STYLE CURRYWURST

*mit Schrippe oder Pommes & unserer berühmten
hausgemachten Currysoße*

VEGAN CURRYWURST

*mit Schrippe oder Pommes & unserer berühmten
hausgemachten Currysoße*



FRIES

TRIPLE FRIED CLASSIC FRIES

aus ganzen Kartoffeln (Ketchup, verschiedene Mayos)

LOADED GORILLA FRIES

mit hausgemachtem Chili con Carne (100% Rind), Käsesoße & Jalapeño

LOADED GORILLA VEGAN FRIES

mit hausgemachter Guacamole & Pico de Gallo

TATER TOTS / LOADED TATER TOTS

*diverse Variationen nach Absprache
bzw. saisonbedingt*



BOWLS & CURRYS

TERIYAKI BEEF BOWL

TERIYAKI CHICKEN BOWL

TERIYAKI SOY BOWL vegan

alle Teriyaki Varianten serviert mit frischem Gemüse, Toppings & Reis

FALAFEL BOWL vegetarisch/vegan

mit Salat, Couscous & Joghurtsoße

THAI CHICKEN CURRY

*vegetarisch/vegan möglich
mit frischem Gemüse & Reis*



TACOS & QUESADILLAS

GORILLA STYLE

*Pulled Pork/Beef Tacos oder Quesadillas
mit Toppings & Salsas*

BIRRIA TACOS & QUESADILLAS

mit Toppings & Salsas

BAJA FISH TACOS

*mit im Bierteig ausgebackenem Frischfisch,
knackigem Salat, Pico de Gallo & Sour Cream*

VEGGIE/VEGAN TACOS

Diverse andere Variationen nach Absprache bzw. saisonbedingt

SALATE

WILDKRÄUTERSALAT

mit Balsamico-Dressing

ASIA GURKEN SALAT

mit Miso- & Chili-Dressing

COUSCOUS SALAT

mit Tomate, Gurke, Feta & Minze

WASSERMELONENSALAT

mit Feta, Minze & Balsamico-Dressing

BUNTER KARTOFFELSALAT

FINGERFOOD & APPETIZERS

HAUSGEMACHTE MINI-BOULETTEN

mit Kartoffelsalat, auch vegan erhältlich

BROKKOLINI

mit Tahini, vegan

BLINIS

mit Lachs & Meerrettich

ASIA BEEF BALLS

auch vegan erhältlich

CHICKEN WINGS

*Buffalo Style mit Szechuan Pepper etc.
auch vegan erhältlich*

GYOZA JAPANISCHE DUMPLINGS

*Schweinefleisch-, Hühnchen- oder vegane Gemüsefüllung
auf Gurkensalat mit Miso-Dressing & Chili Crunch*

ANTIPASTI

KÄSE & CHARCUTERIE

SAUERTEIGBROT

mit gesalzener Butter



DESSERTS & SWEETS

BROWNIES, BLECHKUCHEN & GEBÄCK

KAISERSCHMARRN

mit Apfelkompott & Puderzucker

CHURROS

mit Zimtzucker & Schokoladensauce

GEGRILLTE PFIRSICHE/ANANAS

mit Minz-Pesto & griechischem Joghurt

PETITS FOURS

APPLE CRUMBLE

mit Vanillesauce

CRÊPES

mit Zimtzucker/Apfelmus/Nutella

POPCORN-VARIATIONEN

FROZEN YOGHURT

mit verschiedenen Toppings



*Auswahl- und Kombinationsmöglichkeiten variieren je nach Auftragsvolumen, Event und Anzahl der Gäste.
Sehr gern stellen wir gemeinsam mit dir ein Menü für euer Event zusammen.*

Jetzt anfragen