

LOU'S WECKLE

**EINE HANDVOLL GESCHMACK GIBT'S BEI LOU'S WECKLE.
HIER WIRD DAS THEMA BURGER REGIONAL INTERPRETIERT.**

STEP 1 DEIN WECKLE

GEZUPFTES WECKLE

Hausgemachtes Pulled Pork,
BBQ-Sauce und feinem Coleslaw

SCHWABENWECKLE

Mit einem saftigen Fleischküchle,
Speck und geschmelzten Zwiebeln

VEGIWECKLE

Grillkäse, bunter Blattsalat,
grünes Pesto und Balsamicotomate

STEP 2 DEINE BEILAGE

ROSMARINKARTOFFELN

Angebratene Drillingskartöffelchen
mit Salz und Rosmarin verfeinert

BLATTSALAT

Mit Lou's hausgemachtem
Agaven-Senf-Dressing

COLESLAW

Aus knackigem Weißkohl, verfeinert
mit Karotten - fein, frisch, lecker

STEP 3 DEIN TOPPING

SOUR CREAM

Cremig-lecker der perfekte
Dip für die Kartoffelchen