GLOBUS Meisterbäckerei

Ich weiß, was in unserem Teig steckt. Weil ich ihn selbst geknetet habe.

Herr Eifler, Mitarbeiter der Meisterbäckerei

So entsteht unser Sauerteigbrot

GLOBUS Steinofenbrot
Wir verwenden für unser Brot täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man

1.000 g **3.20**

GLOBUS Zupfkuchen
Hoch, rund, hauseigene Rezeptur, ein ganzer Kuchen, 1 kg = 6.82

1.100 g **7.50**

GLOBUS Zwetschgenkuchen
Mit Butterstreuseln, ein ganzer Kuchen, 1 kg = 13.26

950 g **12.60**

GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.39

4 Stück **1.55**

4 kaufen – nur 3 bezahlen!

GLOBUS Cookie
Himbeer-White, Triple Chocolate, Chocolate und Hafer-Rosine-Zitrone, Stück = 1.00

4 Stück **3.99**

GLOBUS Buchweizenbrot
Weizenfrei, 1 kg = 10.36

280 g **2.90**

GLOBUS Knoblauch-Ciabatta
1 kg = 9.11

280 g **2.55**

GLOBUS 7 Saatenbrot
Weizenfrei, 1 kg = 10.36

280 g **2.90**

GLOBUS Sonnenblumenbrot
Weizenfrei, 1 kg = 10.36

280 g **2.90**

GLOBUS Laugenbrötchen
Weizenfrei, Stück = 1.00

2 Stück **1.99**

GLOBUS Restaurant

Lecker darf kein Luxus sein! Darum bieten wir Ihnen beste Qualität zu fairen Preisen.

Wochengerichte

Halbes Hähnchen
mit Pommes frites, dazu ein Softgetränk, 0,3 l

Von der heißen Theke:

9.00

Gekochte Eier
in Frankfurter grüner Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

8.00

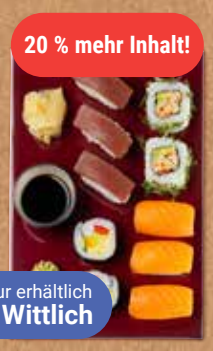
An unserer Sushitheke

GLOBUS Spezial
mit Lachs- und Thunfisch-Nigiri, Inside Out mit Flusskrebsen und Avocado, vegetarische Riesenrolle mit japanischer Mayonnaise, Tamago, Avocado, Gurke und Paprika, dazu Ingwer, Wasabi und Sojasauce, 1 kg = 30.28

So entsteht unser Sushi

+

20 % mehr Inhalt!



326 g **10.99**

Nur erhältlich in **Wittlich**

GLOBUS Inside Out Hähnchen
mit Sushi-Reis, Hähnchen, Avocado, Röstzwiebeln, Mayonnaise, 1 kg = 25.05

320 g **7.99**

Nur erhältlich in **Wittlich**

Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Hähnchen Cordon bleu
mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Pommes frites

10.00

Dienstag

Junge Küche: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

6.50

Mittwoch

Geschnetzeltes vom Schwein
in Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle

8.50

Donnerstag

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln

10.50

Freitag

Gebratenes Wildlachsfilet
mit Spinatsauce und grünen Nudeln

11.50

Samstag

Schweinenackensteak
mit würziger Sauce und Rosmarindrillingen

9.50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte den Aushängen in unserem GLOBUS Restaurant.