

Speisekarte BrennNessel Herbst 2023

KLEINE UND GROSSE SALATE

	klein	groß
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven auf Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette; dazu Fladenbrot	10,50 € 4,7,b,e,i,sh	15,60 € vegan & glutenfrei möglich
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Salat mit Tomaten, Kürbis- Apfel- Ananas- Chutney und Cashewkernen; dazu Fladenbrot	10,50 € a,b,c,e, i,j,n,zh	15,60 € glutenfrei möglich
Warmer Fenchel- Tofu- Salat auf Salat mit Tomaten, Pastinaken, Birnen, Champignons, Eßkastanien, Vinaigrette, Brie und Sonnenblumenkernen; dazu Brot	10,80 € a,b,c,d, e,h,i,j	15,90 € vegan & glutenfrei möglich
Avocado- Feigen- Salat auf Salat mit Tomaten, Balsamicocrème, Granatapfelkernen, Himbeer- Chili- Dressing, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen; dazu Ciabatta	10,80 € 1,4,a,b,c,e,j,zh	15,90 € vegan & glutenfrei möglich
Bulgur- Auberginen- Salat auf Salat mit Möhren, Zuckerschoten, Kürbis, Paprika, getrocknete Aprikosen, Vinaigrette, Schafskäse und Cashewkernen; dazu Fladenbrot	10,80 € a,b,c,e,i,j,sh	15,90 € vegan möglich

SUPPEN UND EINTÖPFE

	klein	groß
Brennnesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot	7,90 € b,e,h	12,50 € vegan & glutenfrei möglich
Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot	7,90 € b,e,sh	12,50 € vegan & glutenfrei möglich
Würziger Kichererbsen- Kürbis- Eintopf mit Paprika, Auberginen, Tomaten, Lauch, Chili, Ingwer, Knoblauch und Schafskäse; dazu Fladenbrot	8,90 € b,e,sh	14,00 € vegan & glutenfrei möglich
Kartoffel- Lamm- Eintopf mit Wirsing, Möhren und Senfschmand; dazu Ciabatta	9,90 € b,e,h	15,00 € glutenfrei möglich

ÜBERBACKENE BAGUETTES

alle Baguettes sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich

Auberginen- Tomaten- Baguette mit rotem Pesto und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur	2,a,b,c,e,h,i,j,n, zh	13,80 € vegan möglich
Zucchini- Tomaten- Baguette mit Knoblauch und Kräuterkäse; dazu Salatgarnitur	b,e,h,i	13,80 € vegan möglich
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola, dazu Salatgarnitur	2,4,b,e,h,i,sh	14,00 €

Speisekarte BrennNessel Herbst 2023

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Bechamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	a,b,c,e,h,j,sh	15,80 € vegan & glutenfrei möglich
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; dazu Fladenbrot	1,4,7,b,e,h,sh	16,50 € glutenfrei möglich
Gnocchi- Birnen- Auflauf mit Gorgonzola- Preiselbeersöße, Reibekäse und Pinienkernen	1,2,a,b,c,e,h,j	16,50 €
Pilz- Lauch- Lasagne mit Champignons, Fenchel, Artischocken, Lauch, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Kokosmilch, Reibekäse und Sonnenblumenkernen	1,4,a,b,c,h,n,j	16,50 € vegan & glutenfrei mit Maisnudeln
Rote- Bete- Kartoffel- Auflauf mit Kürbis, Schwarzwurzel, Lauch, Meerrettich, Sahne, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	4,a,b,c,h,j,zh	16,70 € glutenfrei möglich

NUDELGERICHTE

alle Nudelgerichte sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich

Penne mit Tomatensoße mit Basilikum und frisch geriebenem Käse	e,h	13,00 € vegan möglich
Chilnudeln mit Feigen mit Avocado, Fenchel, Tomaten, Limoncello- Rosmarin- Butter, Rucola, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	a,b,c,e,h,j,n,zh	15,90 € vegan möglich
Pasta mit Gorgonzola- Preiselbeersöße mit Champignons, Birnen, Sahne, Rucola und Walnüssen	a,b,c,e,h,j	15,90 €
BrennNesselnudeln mit Kürbis mit Champignons, Tomaten, Wirsing in Koblauchsahnesöße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	a,b,c,e,h,j,sh	15,90 € vegan mit Tomatensoße

Speisekarte BrennNessel Herbst 2023

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur ohne Schinken	2,4,b,f,h,i	15,40 € glutenfrei möglich 14,00 €
Süßkartoffel- Fenchel- Omelette mit Champignons, Lauch, EBkastanien, getrockneten Tomaten, Brie und Sonnenblumenkernen, dazu Salatgarnitur	4,a,b,c,f,h,n,j	16,00 € glutenfrei möglich
Gnocchi- Kürbis- Pfanne mit Pastinaken, Lauch, getrocknete Tomaten, Kräuterbutter, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	4,a,b,c,h,n,j,sh	16,10 € vegan & glutenfrei mit Kartoffeln
Grünkern- Gemüse- Brätlinge auf Kürbis- Champignon- Wirsing- Ragout und Rosmarinkartoffeln	a,b,c,e,f,h,j	17,50 €
Scharfer ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Sauerkraut, Knoblauch, Sambal Oelek und Hefeknödel	b,e,f,h	18,90 € glutenfrei mit Kartoffeln

SÜSSES UND HERZHAFTES

Schokoladenmousse mit Baileys mit Feigen, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne	h	7,50 €
Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne	4,e,f,h	8,80 €
Zwei Mandeleierkuchen mit Birnen- Zimt- Ragout, Preiselbeeren, Granatapfelkernen, Physalis und Sahne	a,c,e,f,h,j	9,60 €
Hausgemachter Kuchen mit Sahne	a,d,e,f,h,....	2,70 €
Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp	5,b,h,sh	6,90 € vegan mit Salsa & glutenfrei möglich
Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamicocrème	1,4,b,e	8,50 € vegan & glutenfrei möglich
Käsewürfel mit Oliven; dazu Brot verschiedene Käsesorten auf einen Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis	a,c,e,h,j	9,50 € glutenfrei möglich