

Speisekarte BrennNessel Winter 2024

KLEINE UND GROSSE SALATE

	klein	groß
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven auf Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette; dazu Fladenbrot	11,80 € 4,7,b,e,i,sh	16,90 € vegan & glutenfrei möglich
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig mit Tomaten, Auberginen- Pflaumen- Chutney und Cashewkernen; dazu Fladenbrot	11,80 € a,b,c,e, i,j,n,zh	16,90 € glutenfrei möglich
Rote- Bete- Gurken- Salat auf Salat mit Ei, Lauchzwiebeln, Joghurt- Meerrettich- Dressing, Schafskäse und Sonnenblumenkernen; dazu Brot	11,80 € 4,b,e,f,h,i	16,90 € vegan & glutenfrei möglich
Avocado- Fenchel- Salat auf Salat mit Tomaten, Orangenfilets, Granatapfelkernen, Vinaigrette, Balsamicocreme, Balkankäse und Haselnuss- Kürbiskern- Krokant; dazu Ciabatta	11,80 € 1,4,a,b,e,h,i,j	16,90 € vegan & glutenfrei möglich
Couscous- Salat mit gebratenem Gemüse auf Salat mit Paprika, Rosenkohl, Champignons, Pastinaken, Lauchzwiebeln, Vinaigrette, Schafskäse und Cashewkernen; dazu Fladenbrot	11,80 € a,b,c,e,f, i,j,sh	16,90 € vegan möglich

SUPPEN UND EINTÖPFE

	klein	groß
Brennnesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot	7,90 € b,e,h	12,50 € vegan & glutenfrei
Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot	7,90 € b,e,sh	12,50 € vegan & glutenfrei
Borschtsch Rote Bete- Eintopf mit Kartoffeln, Weißkohl, Sellerie, Möhren und Crème fraîche; dazu Ciabatta	9,40 € b,e,h	14,50 € vegan & glutenfrei möglich
scharfes Linsen- Gemüse- Curry mit Kartoffeln, Belugalinsen, Paprika, Champignons, Zuckerschoten, Chili, Ingwer, Kokosmilch und Crème fraîche; dazu Fladenbrot	9,40 € b,e,h	14,50 € vegan & glutenfrei möglich

ÜBERBACKENE BAGUETTES

alle Baguettes sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich

Rote- Bete- Meerrettich- Baguettes mit Orangen und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur	4,b,e,h,i,j,zh	14,50 € vegan möglich
Spinat- Frischkäse- Baguette mit Tomaten und Ziegenkäse; dazu Salatgarnitur	b,e,h,i,j,zh	14,50 € vegan möglich
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola, dazu Salatgarnitur	2,4,b,e,h,i,sh	14,50 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Bechamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	a,b,c,e,h,j,sh	16,90 € vegan & glutenfrei möglich
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; dazu Fladenbrot	1,4,7,b,e,h,sh	17,50 € glutenfrei möglich
Gnocchi- Austernpilz- Auflauf mit Champignons, Grünkohl, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Sahne und Kräuterkäse	1,2,4,b,c,h,n	17,50 € glutenfrei mit Kartoffeln möglich
Spinat- Lasagne mit Sojabolognese mit Tomaten, Knoblauch, Reibekäse und Sonnenblumenkernen	1,a,b,c,d,e,h,j	17,50 € vegan & glutenfrei mit Maisnudeln möglich
scharfes gratiniertes Gemüsecurry mit Reis, Rosenkohl, Paprika, Champignons, Chinakohl, Chili, Ingwer, Kokosmilch, Reibekäse und Cashewkernen	1,a,b,c,h,j	17,50 € vegan & glutenfrei möglich

NUDELGERICHTE

alle Nudelgerichte sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich

Penne mit Tomatensoße mit Basilikum und frisch geriebenem Käse	e,h	14,00 € vegan möglich
Penne mit Rosenkohl mit Paprika, Pastinaken, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Sahne, Parmesan und Walnüssen	2,a,b,c,h,e,j	16,90 € vegan mit Tomatensoße
Farfalle mit Grünkohlpesto mit Champignons, Zucchini, Tomaten, Parmesan und Pinienkernen	2,a,b,c,e,h,j	16,90 € vegan möglich
Brennnesselnudeln mit Spinat mit Champignons, Tomaten, Knoblauch, Sahne, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	a,b,c,e,h,j	16,90 € vegan mit Tomatensoße

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur ohne Schinken	2,4,b,f,h,i	15,90 € glutenfrei möglich 14,50 €
Champignon- Zucchini- Omelette mit Paprika, Lauchzwiebeln, getrockneten Tomaten, Schafskäse und Sonnenblumenkernen; dazu Salatbeilage	4,a,b,c,h,f,i,j,sh	16,90 € glutenfrei möglich
Kartoffel- Rosenkohl- Tofu- Pfanne mit Süßkartoffel, Champignons, Pastinaken, Kräuterbutter, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	b,d,h,sh	17,80 € vegan & glutenfrei möglich
Wirsingroulade mit Spinat- Grünkern- Schafskäse- Füllung mit getrockneten Tomaten, Sesamkartoffeln und Wirsingsoße	4,a,b,c,e,f,h,sh	17,90 €
Schweinefilet mit Semmel- Kräuter- Füllung dazu Champignon- Rahmwirsing und Schupfnudeln	4,b,c,e,h,f,i	21,50 €

SÜSSES UND HERZHAFTES

Schokoladen- Esskastanien- Mousse mit Pflaumensoße mit Physalis, Granatapfelkernen und Sahne	f,h	7,50 €
Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne	4,e,f,h	8,90 €
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,....	3,50 €
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