

Speisekarte BrennNessel Frühjahr 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	12,40 € 4,7,b,e,i,sh	17,40 € vegan & glutenfrei möglich
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Salat mit Tomaten, Rhabarber- Mango- Chutney und Cashewkernen; dazu Fladenbrot	12,50 € a,b,c,e, i,j,n,zh	17,50 € glutenfrei möglich
Gurken- Tomaten- Salat mit panierten Halloumi auf Salat mit Radieschen, roten Zwiebeln, Oliven, Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen; dazu Ciabatta	12,50 € a,b,c,e,f,h,j,sh,zh	17,50 € glutenfrei möglich
Avocado- Tomaten- Salat auf Salat mit Gurken, Lauchzwiebeln, Ei, Vinaigrette, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen; dazu Ciabatta	12,50 € a,b,c,e, i,j,zh	17,50 € vegan & glutenfrei möglich
Couscous- Salat mit gebratenem Gemüse auf Salat mit grünem Spargel, Brokkoli, Champignons, Paprika, Lauchzwiebeln, Vinaigrette, Schafskäse und Cashewkernen; dazu Fladenbrot	12,50 € a,b,c,e,f, i,j,sh	17,50 € vegan & glutenfrei möglich

SUPPEN UND EINTÖPFE

	klein	groß
Brennnesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot	8,20 € b,e,h	12,80 € vegan & glutenfrei möglich
Tomatensuppe mit Reis und Schafskäse; dazu Brot	8,20 € b,e,sh	12,80 € vegan & glutenfrei möglich
Spinat- Kokos- Suppe mit Kartoffeln, Spinat, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Ingwer, Kurkuma und gehacktem Ei; dazu Ciabatta	8,20 € b,e,f	12,80 € vegan & glutenfrei möglich
würziger Linsen- Gemüse- Topf mit Kartoffeln, Belugalinsen, Möhren, Champignons, Spinat, Chili, Ingwer, Curry, Kokosmilch und Crème fraîche; dazu Fladenbrot	9,60 € b,e,h	14,90 € vegan & glutenfrei möglich

ÜBERBACKENE BAGUETTES

alle Baguettes sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich

Tomaten- Zucchini- Baguette mit Bärlauchpesto und Kräuterkäse; dazu Salatgarnitur	a,b,c,e,h,i,j	14,90 € vegan möglich
Knoblauch- Champignon- Baguette mit getrockneten Tomaten und Reibekäse; dazu Salatgarnitur	1,2,4,b,e,h,i,n	14,90 € vegan möglich
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola; dazu Salatgarnitur	2,4,b,e,h,i,sh	14,90 €

Speisekarte BrennNessel Frühjahr 2024

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten, Bechamelsoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	a,b,c,e,h,j,sh	17,50 € vegan & glutenfrei möglich
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; dazu Fladenbrot	1,4,7,b,e,h,sh	17,90 € glutenfrei möglich
scharfes Blumenkohlcurry mit Reis, Möhren, Pak Choi, Mairübchen, Lauch, Cranberries, Ingwer, Chili, Kokosmilch und Schafskäse	1,b,h,sh	17,90 € vegan & glutenfrei möglich
Kartoffel- Auberginen- Auflauf mit Radicchio, Tomaten, Pflaumen, Rosmarin, Knoblauch, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	1,b,h,zh	17,90 € vegan & glutenfrei möglich
Gnocchi- Spargel- Auflauf mit Möhren, Champignons, Lauch, Sahne, Brie und Sonnenblumenkernen	2,4,a,b,c,h,j,n	18,50 € glutenfrei möglich mit Kartoffeln

NUDELGERICHTE

alle Nudelgerichte sind auf Wunsch glutenfrei erhältlich

Penne mit Tomatensoße mit Basilikum und frisch geriebenem Käse	e,h	14,50 € vegan möglich
Pasta mit Bärlauchpesto mit Mairübchen, Zucchini, Tomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan und Pinienkernen	a,b,c,e,h,j	17,50 € vegan mit Tomatensoße
Linguine mit grünem Spargel mit Orangensoße, schwarzen Oliven, Tomaten, Orangenfilets, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	a,b,c,e,h,j	17,50 € vegan möglich
Brennnesselnudeln mit Brokkoli mit Champignons, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauchsahnesoße, Schafskäse und Sonnenblumenkernen	2,4,a,b,c,e,h,j,n,sh	17,50 € vegan mit Tomatensoße

Speisekarte BrennNessel Frühjahr 2024

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur ohne Schinken	2,4,b,f,h,i	16,90 € glutenfrei möglich 15,50 €
Spargel- Champignon- Omelette mit grünem Spargel, Mairübchen, Tomaten, Lauchzwiebeln, Schafskäse und Pinienkernen	a,b,c,h,f,i,j,sh	17,90 € glutenfrei möglich
Kartoffel- Tofu- Paprika- Pfanne mit Champignons, Pak Choi, Knoblauch, Ingwer, Chili, Bärlauchbutter, Schafskäse und schwarzen Sesam	b,d,h,j,sh	18,20 € vegan & glutenfrei möglich
Geschmorte Paprikaschote mit Grünkern- Ziegenfrischkäse- Füllung, Rosmarinkartoffeln und Tomatensoße	2,a,b,c,e,f,h,j,zh	18,50 €
Hähnchenbrustrollchen Saltimbocca Art mit Champignonsoße und Zucchini- Möhren- Linguine	2,4,b,h,n	21,90 €
 SÜSSES UND HERZHAFTES		
Schoko- Cheesecake- Dessert mit Himbeersoße mit Physalis, Granatapfelkernen, Sahne und Schokoraspiel	a,c,e,f,h,j	7,90 €
Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtucker, Apfelspalten, Physalis, Granatapfelkernen und Sahne	4,e,f,h	8,90 €
Zwei Mandeleierkuchen mit Rhabarber- Apfel- Füllung, Physalis, Granatapfelkernen, Schokoraspiel 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	7,50 € vegan mit Salsa & glutenfrei möglich
Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamicocrème	1,4,b,e	9,20 € vegan & glutenfrei möglich
Käsewürfel mit Oliven; dazu Brot verschiedene Käsesorten auf einen Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis	a,c,e,h,j	9,90 € glutenfrei möglich