



# Vorweg und dazu

## GRÜNZEUG

### WILDER GARTENSALAT // 13,90 € (VEGAN)

Wildkräutersalat, Möhre, Sellerie, Radieschen, Himbeerdressing, Sprossen, Croutons (GL, SE)

### AUCH ALS BEILAGE // 8,50 €

### HIDDEN KITCHEN // 15,90 € CAESARSALAT

Römersalat, Kapern, Mayonnaise, Grana Padano, Croutons (GL, EI)

### AUCH ALS BEILAGE // 9,90 €

### TOPPINGS ZUM AUSWÄHLEN:

gebratenem Hähnchen	// 5,60 €
Pulled Beef	// 5,60 €
Falafel (3Stck.)	// 5,60 €
Apfel-Karottenkraut	// 3,30 €
Grana Padano, gehobelt	// 2,80 €
Kräuterkroutons (GL)	// 1,80 €
Röstzwiebeln	// 1,80 €
frittierten Kapern	// 3,30 €

### GRAVED LACHS IN // 16,90 € BLÄTTERTEIG

an Gurkensalat mit Saurer Sahne mit Kartoffelstroh und Honig-Kräuter-Vinaigrette (GL, EI, FI, Zitrus)

### ROTE BETE TATAR // 13,90 €

mit eingelegtem Gurken und Perlzwiebeln an kleinem Salat mit Himbeerdressing dazu Dinkelwürzbrot und vegane Ajoli (GL, SE)

## BEILAGEN (ALLE VEGAN)

DINKELWÜRZBROT (GL)	// 3,90 €
MAISKOLBEN	// 4,50 €
GEBACKENE AVOCADO	// 7,50 €
FRITTERN	// 5,50 €
SÜSSKARTOFFLFRITTERN	// 7,50 €
SMASHED POTATOES	// 6,50 €

## DIPS (ALLE HAUSGEMACHT)

KETCHUP (V)	// 1,40 €
MAYONNAISE	// 1,40 €
VEGANE AJOLI (V)	// 2,80 €
TRÜFFELMAYO	// 2,80 €
VEGANE MAYO (V)	// 2,80 €
RAUCH-CHILI-MAYO	// 2,80 €
BLUECHEESE MAYO	// 2,80 €
ZITRONENAJOLI	// 2,80 €
GUACAMOLE (V)	// 2,80 €
BIERSAUCE	// 2,80 €
KIRSCH BBQ SAUCE(V)	// 2,80 €

**(V=VEGAN)**



# Kleine Köstlichkeiten

## K L E I N E   K Ö S T L I C H K E I T E N

ZUR WAHL: EINZELN EUR 7,90 // 3 STÜCK 20,50 // 5 STÜCK 34,50

*Kleine, besondere und hausgemachte Gerichte aus der Fusionküche mit internationalen Einflüssen, selbst interpretiert.  
Als Vorspeise, Hauptgang oder zum Teilen.*

### FISCH VERPACKT

Feine Seelachskroquette mit Meerrettich und Zitronenajoli (GL, Knoblauch, Ei)

### BORDSTEINSCHWALBE

Hähnchen Satéspieße mit Limetten-Erdnuss-Frischkäsesauce und Sziracha (Chili, Erdnuss, Soja)

### VÖLLIG VON DER ROLLE

Rote-Bete-Röllchen mit Frischkäse und Zwiebeln, Röstzwiebeln und Estragonsauce (GL, SE, Soja, Chili)

### SO EIN FALAFEL (V)

hausgemachte Falafel mit Tomatensalsa auf kleinem Salat mit Himbeerddressing (Knoblauch, Zimt, Koriander, Zwiebeln)

### EINEN AUF DIE NUSS

Nuss-Kartoffelbällchen mit Jalapeno-Frischkäsefüllung dazu Bluecheesemayo (GL, EI, Zwiebeln, Nüsse)

### SIZILIEN AUF DEM TELLER

Risottobällchen in Kräutermantel mit würzigem Rote-Bete-Kirsch-Kompott (EI, Parmesan, Knoblauch)

### ICH WILL KEIN RIND VON DIR!

vegane Albondigas in grüner Soße ("Frankfurter Style" mit eingelegten roten Zwiebeln (Knoblauch))

### WILLST DU BEEF?

Pulled-Beef-Bällchen mit Kirsch-BBQ-Sauce und Röstzwiebeln (GL, Zimt, Knoblauch)

### SPINAT MACHT STARK (V)

Krosse Spinat-Knusperstange mit Erbsenpüree und Agaven-Knoblauch-Glace (Sesam, GL, Zwiebeln, Knoblauch)

### STRAMMER LACHS

Biskuit-Lachsröllchen mit Frischkäse und Kräutern dazu Honig-Senf-Sauce (GL, EI, FI, SE)

### GRÜN HINTER DEN OHREN (V)

gebackene Avocado mit Süßkartoffel-chips und veganer Ajoli (Maismehl, Zitrus)

### BEZAUBERNDES ZICKLEIN

Würzig gebackener Muffin mit Ziegenkäsefüllung und Kräutern dazu Honig-Balsamico-Glace (EI, GL, SE)



# Hauptgänge

H A U P T G Ä N G E  
(ALLES HAUSGEMACHT)

## MIT FLEISCH

### BESOFFENER HAHN // 20,50 €

1/2 Backhähnchen mit Biersauce (GL), Zitronensalz, Knoblauch und Zitronengras

### BIERSAUCE EXTRA // 2,80 €

### BBQ-SCHÄLRIPPCHEN // 20,50 € VOM SCHWEIN

ca. 500g, mit Smoked Kirsch-BBQ Sauce

### CURRY-BBQ // 15,90 € CHICKEN DRUMSTIX

im Nacho-Koriander-Limettenmantel mit Salsa Dip; ca. 400 g

### HIDDEN KITCHEN // 15,90 € PULLED BEEF BURGER

Warmes Pulled Beef mit kaltem Apfel-Karottenkraut und Zitronenajoli auf selbstgebackenem Briochebrötchen mit Sesam (mit Mehl (GL), Senf, Ei, Sellerie)

### CHICKEN BURGER // 16,90 € CRISPY STYLE

In Pankomehl paniertes Hähnchenfilet mit Römersalat, Mixed Pickles, BBQ-Mayo auf selbstgebackenem Briochebrötchen mit Sesamtopping (GL, Knoblauch, EI, SE)

## VEGGI/VEGAN

### HASELNUSS-GNOCChis // 19,50 €

hausgemachte Gnocchis mit geschmorten Limetten-Süßkartoffeln, Rauch-Paprika-Tomatensugo und Kartoffelstroh (Ei, Mehl, GL)

### HAUSGEMACHTe VEGANE // 19,50 € BLUMENKOHLBRATLINGE

mit Tajine-Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Püree, Rucolapesto, Kartoffelstroh (Nüsse)

### VEGANe "STROGANOFF" // 19,50 € PASTETE

mit Saitan-Streifen und Fenchel-Bete-Salat, gebacken mit Blätterteighaube (SE, Soja, GL, Kokosmilch)

### ROTE BETE BURGER // 15,90 €

warmer Rote Bete-Fenchelsalat, gegrillte Ananas, Wildkräutersalat, Kräutersauce, Kartoffelstroh und Himberdressing auf selbstgebackenem Burgerbun mit Quinoa Topping (GL, Soja, Zwiebeln)

### HIDDEN KITCHEN // 16,90 € VEGGI BURGER

Hausgemachtes Kichererbsen-Bohnenpatty, eingelegte rote Zwiebeln, Rauchpaprika, grüne Sauce und Röstzwiebeln auf selbstgebackenem Brötchen mit Quinoa (GL, Soja, Zwiebeln)



# Glückfischmacher

G L Ü C K L I C H M A C H E R

## DESSERTS (ALLE HAUSGEMACHT)

**HALFBAKED SCHOKOBROWNIE MIT VANILLEEIS UND KARAMELLSAUCE** // 7,90 €

(dunkle Kuvertüre, GL, Milch, Ei)

**MASCARPONE BISKUIT ROLLE MIT HIMBEEREN UND DUNKLER SCHOKOLADE** // 8,90 €

(GL, Milch, Alkohol)

**VEGAN PANNA COTTA MIT BEERENGRÜTZE UND HAFERCRACKER** // 7,90 €

(Agar-Agar, Vanille)

**CREME BRULEE MIT HAUSGEMACHTEM SORBET UND KARAMELL** // 7,90 €

(Ei, Milch)