



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 €
Kräutercroutons (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 €
FRITTEN	// 5,50 €
SÜSSKARTOFFLFRITTEN	// 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 Seelachskrokette 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 Himbeerdressing (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 Süßkartoffelchips und veganer Ajoli (Maismehl, Zitrus)

BEZAUBERNDEN 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 Quinoatopping (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)



Glücklicher

GLÜCKLICHER

DESSERTS

(ALLE HAUSGEMACHT)

HALFBAKED SCHOKOBROWNIE MIT VANILLEEIS UND KARMELLSAUCE // 7,90 €

(dunkle Kuvertüre, GL, Milch, Ei)

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

(GL, Milch, Alkohol)

VEGANE PANNA COTTA MIT BEERENGRÜTZE UND HAFERCRACKER // 7,90 €

(Agar-Agar, Vanille)

CREME BRULEE MIT HAUSGEMACHTEM SORBET UND KARMELL // 7,90 €

(Ei, Milch)