



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:

gebratenen Hähnchen	// 5,60 €
Pulled Beef	// 5,60 €
Falafel (3Stck.)	// 4,50 €
Apfel-Karottenkraut	// 3,30 €
Grana Padano, gehobelt	// 2,80 €
Kräutercroutons (GL)	// 1,80 €
Röstzwiebeln	// 1,80 €
frittierten Kapern	// 3,00 €

CARPACCIO VOM BLUMENKOHL UND POLENTA (VEGAN) // 13,90 €

Blumenkohl-Polenta-Carpaccio mit
Kräutersalat dazu Zitronenvinaigrette und
geröstete Nüsse (Nüsse, Knoblauch)

AVOCADO- LACHSTATAR // 16,90 €

mit eingelegten Süß-Sauren-Gurken an
kleinem Salat mit Himbeerdressing
dazu Dinkelwürzbrot und Ajoli
(GL, SE, Knoblauch)

BEILAGEN (ALLE VEGAN)

DINKELWÜRZBROT (GL)	// 3,50 €
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 €
DRESSING EXTRA	// 1,80 €
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 €
TOMATENSALSA (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 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.*

GOLDIG GEBACKEN

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Süßkartoffel-Sesam dazu Orangenglace (GL, Zitrus, Sesam, Ei)

KEIN HUHN, KEIN EI (V)

Veggi-Chunks-Satéspieße mit Limetten-Erdnuss-Sauce und Sriracha (Chili, Erdnuss, Soja)

AUF FRISCHER TARTE

Frischkäsetarte mit eingelegter Rote-Bete dazu Röstzwiebeln und Kräuterzitronensauce (GL, Knoblauch, Zitrus, Zwiebel)

SO EIN FALAFEL (V)

hausgemachte Falafel mit Tomatensalsa auf kleinem Salat und Himbeerdressing (Knoblauch, Zimt, Koriander, Zwiebel)

LUFTIG LEICHT GEMACHT

Brokkoliküchlein mit Zitronenkräuterjoghurt und Mandelkrokant (GL, Ei, Zwiebel, Knoblauch)

KLEINE KUMPEL

Minikumpirs gefüllt mit Kräuter-Oliven-Paprika dazu kleiner Salat und Zitronenkräuterjoghurt, Röstzwiebeln (Ei, Knoblauch, GL, Zwiebel)

FISCHERS FRITZ

Seelachs-Chili-Bratling an eingelegten Süß-Sauren Gurken und Kartoffelstroh (Fi, Ei, Knoblauch, Zitrus, GL, Zwiebel)

WILLST DU BEEF?

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

SPINAT MACHT STARK (V)

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

STRAMMER LACHS

Biskuit-Lachsrollchen mit Frischkäse und Kräutern dazu Honig-Senf-Sauce (GL, Ei, Fi, SE, Zwiebel)

GRÜN HINTER DEN OHREN (V)

gebackene Avocadowürfel in Tacokruste mit Süßkartoffel-chips und veganer Ajoli (Maismehl, Zitrus, Knoblauch)

MINI SOMBRERO

Tacokörbchen gefüllt mit geräucherter Hähnchenbrust und Asian-Ananas-Cole-Slaw dazu Tomatencoulis (GL, Knoblauch, Zimt, Zwiebel, Chili)



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, Limettenblätter

BIERSAUCE EXTRA // 2,80 €

BBQ-SCHÄLRIPPCHEN // 20,50 € VOM SCHWEIN

ca. 500g, mit Smoked Kirsch-BBQ Sauce

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

im Nacho-Koriander-Limettenmantel mit Salsa Dip; ca. 500 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 € ASIAN STYLE

gegrilltes Kokos-Ananas-Chickenfilet mit Schmorzwiebeln, Limetten-Mayo, Süßkartoffelchips und Römersalat (GL, Knoblauch, Ei)

VEGGI/VEGAN

BLUMENKOHLSTRUDEL // 19,50 €

Hausgemachter Blumenkohlstrudel, Erbsen-Minze-Risotto dazu Rotwein-Kirsch-Glace (Ei, Mehl, GL)

ROMANESCO-BUFFALO- // 19,50 € WINGS (VEGAN)

eingelegter Romanesco in Taco-Bierteig gebacken mit Süßkartoffelstampf und Asian-Cole-Slaw (SE, GL, Chili, GL)

KNÖDEL MAL ANDERS // 19,50 €

hausgemachte Serviettenknödel mit sautierten Spinat und Pilzen dazu Balsamico und Weißweinschaum (GL, Knoblauch, Sesam, Zitrus)

ROTE BETE BURGER // 15,90 €

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

HIDDEN KITCHEN // 16,90 € VEGAN BURGER

Bohnen-Reis-BBQ-Patty mit Maismus, Chili-Mango-Sauce und Röstzwiebeln, Römersalat auf selbstgebackenen Burgerbun mit Quinoa (GL, SE, Knoblauch)



Glücklicher G L Ü C K L I C H M A C H E R

DESSERTS (ALLE HAUSGEMACHT)

HALFBAKED SCHOKOBROWNIE MIT VANILLEEIS UND KAREMELLSAUCE // 8,50 €

(dunkle Kuvertüre, GL, Milch, Ei)

KAREMELLTARTE MIT FRÜCHTEN UND SCHOKOLADENSAUCE DAZU LIMETTENKAVIAR // 8,50 €

(GL, Agar-Agar, Zitrus)

VEGANE GRIESSFLAMMERIE MIT BEERENGRÜTZE UND HAFERCRACKER // 8,50 €

(Agar-Agar, Vanille, GL)

PFIRSICH-CREME BRULEE MIT HAUSGEMACHTEM ZITRONENSORBET UND KAREMELL // 8,50 €

(Ei, Milch, Zitrus, Glucose)