

HERZLICH
WILLKOMMEN

×

Wir überraschen Dich mit saisonalen Leckereien und internationalen Rezepten, raffiniert kombiniert mit frischem Obst, Gemüse und Kräutern aus Nah und Fern. Aus dem Repertoire verschiedenster Länder kreieren wir unsere kulinarische Welt.

UNSER
MOTTO LAUTET:



Begib Dich mit uns auf eine spannende Reise durch die bunten Küchen der Welt.



BESONDERES

EXTRAS

CATERING

Das Reiskorn-Buffer für Deine private oder betriebliche Feiern.

Anfragen an: catering@das-reiskorn.de

HEIM-ZEIT

Alle Leckereien auch zum Mitnehmen.

×

⋮

×

GUTSCHEINE AB € 10

Gaumenfreuden zum Verschenken.

RENT-A-REISKORN

Exklusiv festen und speisen. Dein Fest im Herzen der Stadt!

Infos auf www.das-reiskorn.de

WIR KOCHEN

×

MIT LIEBE, LEIDENSCHAFT & BEGEISTERUNG

×

HÜHNCHEN

aus der Region in Bodenhaltung

×

LACTOSEFREI

Unser liebster Kuhmilchersatz:
Kokosmilch. Lasst Euch überraschen!



×

VEGAN + VEGGI

leckere Alternativen
zu Tierprodukten

×

LOW OR NO CARB

Auch Disziplin kann lecker sein.

GLUTENFREI

Gerne bieten wir Euch glutenfreie Speisen an.

Da das Essen in der Küche aber mit Spuren von Gluten in Berührung
kommen kann, da wir auch glutenhaltige Gerichte anbieten,
ist es für hochsensible Allergiker nicht geeignet.

×

ALLERGIKER?

Auf Anfrage bei unserem Team, bringen wir Dir gerne eine Auflistung
der Allergene der aktuellen Speisekarte.

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

== VORSPEISEN ==

GÖTTLICHER FETA-KÄSE

7,20

im Sesammantel auf einer
Honig-Ouzo-Minzsauce
(glutenfrei, veggie, low-carb)

X

KROSS GEBACKENE MINI-SEPIA

8,50

auf Glasnudelsalat aus hauchdünnen
Mungbohnen -Vermicellis mit
Wakame-Algen, Edamame,
leicht-scharf abgeschmeckt mit Sesamöl,
Limette & vielen frischen Kräutern.
(glutenfrei, lactosefrei, low-carb)

PINCHOS

6,50

sämiger Minzhummus & eingelegte
grüne Oliven dazu knusprige Papadams
zum dippen
(vegan, glutenfrei, lactosefrei)

X

BRUSCHETTA-TOPPING AUF TEMPEH

6,20

fein gehackter Tomaten-Estragonmix
mit frischen Frühlingszwiebeln,
gerösteten Pinienkernen & Parmesan auf
Tempehschnittchen
(veggi, glutenfrei)

X

GLÜCKSRÖLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

VEGAN

5,50

(vegan, glutenfrei, lactosefrei)

HÜHNCHEN

5,80

(glutenfrei, lactosefrei)

GARNELE

6,20

(glutenfrei, lactosefrei)

Frisch zubereitet mit Nudeln aus Mungbohnen, Minze,
frischen Erdbeeren, in Reispapier gewickelt, kalt aufgetischt,
dazu Mango-Chilidip.

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

HAUPTSPEISEN

- SALATE -

FEIN-FRISCHER

SÜSSKARTOFFEL SALAT

14,90

*gebratene Süßkartoffelecken auf Rucola,
Cherrytomaten, erfrischende Gurke, Granatapfelkerne, frische Minze,
Feta & geröstete Kürbiskerne dazu
hausgemachter Himbeer-Bio-Balsamico
(veggie, glutenfrei)*

×

FRUCHTIGES

ROCKET POCK POCK

16,20

*zarte Hähnchenbrust gegrillt in Mango-Chilisalsa,
bunte Blattsalate & Rucola mit frischem Früchte-Mix
aus Erdbeeren, Melone & Banane dazu Parmesansplitter
(glutenfrei, low-carb)*

×

*Gerne servieren wir Euch unsere Minibrötchen zum Salat,
dann jedoch nicht glutenfrei!*

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

HAUPTSPEISEN

- VEGAN -

KYKLADISCHE
TOMATENKÖFTE

14,80

*Reisbuletten mit fruchtiger Tomate,
grüner Olive, Zitronenmelisse & Dill mit
Minipaprika auf feiner Roseweinsalsa dazu
Cherrytomaten-Gurkensalat im Weckglas*

(vegan, glutenfrei)

**ROTE LINSEN
BLATTSPINAT-BÄLLCHEN
AM SPIESS**

15,20

*auf leichtem Tomaten-Kokosrahm
dazu Pilaw aus Blumenkohlgemüse
aromatisiert mit feiner Orangenzeße*

(vegan, glutenfrei, low-carb)

- VEGGIE -

GEBACKENES
AUBERGINENSCHNITZEL

14,80

*Auberginenscheiben geschichtet
mit Feta-Harissacreme, frischen Tomaten
und Koriander dazu bunte Blattsalate.
Dieses Gericht wird lauwarm serviert*

(veggie, glutenfrei, low-carb)

GEGRILLTE
**HALLOUMI &
GEMÜSESPIESSE**

15,50

*mit leicht-scharfer
Kichererbsen-Fava-Feijoada
in Tomaten-Minzsalsa*

(veggie, glutenfrei, low-carb)

X

**SÜSSKARTOFFEL
AUS DEM OFEN**

14,50

*Süßkartoffel mit Blattspinat, Kürbiskerne, getrockneten Tomaten,
Kichererbsen & erfrischendem Kräuter-Allerlei.*

Überdeckt mit Fetacheese

(veggi, glutenfrei)

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

== **HAUPTSPEISEN** ==

- **CHICKEN** -

SINNLICHES

TANTRA CHICKEN

16,20

Knusprige Hühnchenroulade gefüllt mit buntem Gemüse auf einer herrlich fruchtigen & leicht scharfen Erdbeer-Chilisalsa mit feinem Fenchelgemüse & Duftreis
(glutenfrei, lactosefrei)

X

KROSS GEBACKENE

HÜHNCHENSPIESSE

15,60

*auf fruchtigem Red Curry-Erdnussrahm
Saisongemüse & Zitronengras,
frischer Minze, Cherrytomaten und
Erdnusscrunchies an Duftreis*
(glutenfrei, lactosefrei)

X

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

4,40

(vegan, glutenfrei, low-carb)

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

== HAUPTSPEISEN ==

- FLEISCH -

SAFTIGES

BBQ-RINDFLEISCH

17,20

*geschmorte Rindfleischhappen in hausgemachter BBQ-Sojasauce mit
Roten Zwiebeln, Drillingskartoffeln & Sesam an Duftreis.
Auf Wunsch auch gerne mit sau-scharfen Jalapeños!*
(glutenfrei, lactosefrei)

- FISCH & SEAFOOD -

SOMMERLICHE

FISCHPFANNE

19,50

*zartes Barramundifilet mit
Garnelen & Tintenfisch eingekocht in
würziger Curry-Reispanne mit Gemüse,
frischen Kräutern im Kaffir-Kokos-Sugo*
(glutenfrei, lactosefrei)

GEGRILLTE

GARNELEN AUF REISNUDEL-TAGLIATTELE

18,20

*mit hausgemachtem Red-Cashewpesto,
grünen Oliven und
frisch gehobeltem Parmesan*
(glutenfrei)

X

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

4,40

(vegan, glutenfrei, low-carb)

...MMHHH! OHNE WORTE

== DESSERTS ==

FRUCHTIGER

KOKOSMILCHREIS

6,20

mit Mangostückchen & frisch-scharfem Erdbeer-Ingwertopping
(vegan, glutenfrei)

X

TRAUMHAFTES

TONKA-SCHOKO MOUSSE

7,20

mit salzigem Karamell auf hausgemachtem Heidelbeer-Limetten-Eis
(veggie, glutenfrei)

X

CASHEW BEERENTORTE

6,50

*Unser veganer Star des Sommers.
Eine Double-Cream aus Cashews & Sommerbeeren
geschichtet auf Nuss-Datteltartelette*
(vegan, glutenfrei, low-carb)



BIO ROH-ROHRZUCKER - GESUNDE SÜSSE ALTERNATIVE

*Industriell raffinierter weißer Zucker wird bis auf weiteres von
unserer Desserkarte verbannt.*

*Unsere Alternative - für Euch unraffinierter Bio Roh-Rohrzucker.
Damit das Schlemmen auch Spaß macht.*
