

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.*

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

== VORSPEISEN ==

ROTE BETE IN SESAMPANADE

€ 6,70

mit karamellisiertem Ziegenkäse
(glutenfrei, veggi, low carb)

×

MINIBURGER DE LUXE

€ 6,90

mit krossem Chicken-Bacon-Patty,
Rucola & Parmesansplitter dazu
Süßkartoffel-Oregano-Fritten und
hausgemachtem Mustard-Aioli

GEGRILLTE KÜRBISECKEN

€ 7,20

mit gerösteten Pinienkernen, Estragon,
rote Zwiebeln & Buchweizen Cous Cous
(vegan, lactosefrei, glutenfrei)

×

ORIENTALISCHES KÜRBISSÜPPCHEN IM WECKGLAS

€ 6,20

aus feinem Hokaidokürbis,
abgeschmeckt mit Kokosrahm, Kürbisöl,
Granatapfelstückchen & Minze
(vegan, lactosefrei, glutenfrei, low carb)

×

GLÜCKSROLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

VEGAN

€ 5,30

(vegan, glutenfrei, lactosefrei)

HÜHNCHEN

€ 5,60

(glutenfrei, lactosefrei)

GARNELE/ENTE

€ 5,90

(glutenfrei, lactosefrei)

Frisch zubereitet, gefüllt mit Coleslaw-Mix, Estragon, Orangenfilets,
Bleichsellerie dazu feiner Cashew-Chili Dip

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPEISEN

- SALATE -

GEBACKENER

FETA IN SESAMPANADE

€ 14,20

*mit Kichererbsen und
Rote Bete-Würfel auf Rucola,
und Babyblattspinat
dazu Sesam-Limettdressing
(veggi, glutenfrei, low carb)*

HÜHNCHEN SALAT

€ 14,60

*gebraten im herbstlichem Kräuterpesto
auf bunten Blattsalaten,
gerösteten Walnüssen & Champignons
dazu dunkle Trauben
(lactosefrei, glutenfrei, low carb)*

X

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

- VEGAN -

SÜSSKARTOFFEL KÜRBIS-EINTOPF

€ 14,20

*in einer Tomaten-Kokossalsa mit frischem
Basilikum & gerösteten Kürbiskernen
und Duftreis
(vegan, glutenfrei, lactosefrei)*

HERBSTLICHES GEMÜSECURRY

€ 14,20

*Gemüsemix aus Kichererbsen, Edamame,
violetten Karotten & Blumenkohlgemüse in
gelbem Thai Curry mit gerösteten Cashews &
frischem Estragon
(vegan, glutenfrei, lactosefrei, low carb)*

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPEISEN

- VEGAN -

SESAM-FALAFEL BÄLLCHEN

€ 14,60

*auf sämiger Tahin-Oreganosauce
mit kleinen Apfelstückchen & Beilagensalat
(vegan, glutenfrei, lactosefrei, low carb)*

- VEGGI -

HERBSTLICHES ROTE BEETE SELLERIERISOTTO

€ 14,60

*Risotto aus Sellerie & Roter Beete mit
leicht-scharfem Steinpilzragout,
Parmesan & Beilagensalat
(veggi, glutenfrei, low-carb)*

ZUCCHINI-FETA FLADEN

€ 14,80

*mit Champignon-Babyblattspinat-Mix
in Cashew-Kokosrahm mit einem
Klecks Crème fraîche & Beilagensalat
(veggi, glutenfrei, low-carb)*

×

GEFÜLLTER OFENKÜRBIS

€ 14,30

*Feiner Hokaidokürbis aus dem Ofen
mit Tomatenragout & Kräuterallerlei,
geröstete Walnüsse & überbacken mit Gorgonzola
(veggi, glutenfrei, low-carb)*

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

== **HAUPTSPEISEN** ==

- GEFLÜGEL -

KROSS GEBACKENE
HÜHNCHENSPIESSE

€ 15,20

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

**WHITE BALSAMICO
CHOCO-CHICKEN**

€ 15,90

*Hähnchenroulade im Knuspermantel,
gefüllt mit buntem Gemüse auf
fein-heller Balsamico-Schokosauce
mit saisonalem Wurzelgemüse
(glutenfrei, low-carb)*

X

KROSS GEBACKENE

ENTENBRUST

€ 16,80

*auf Hagebutten-Chilisalsa mit Brokkoliröschen
& hausgemachten Kürbis-Thymianknödel
(lactosefrei)*

X

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

€ 4,40

(veggie, glutenfrei, low-carb)

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPESIEN

- FLEISCH -

HERZHAFTES

RINDFLEISCH

€ 16,20

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

- MEERESFRÜCHTE -

FEINE

GARNELEN-KAFFIR-BÄLLCHEN AUF ZUCCHINI-TAGLIATELLE

€ 17,20

*Tagliatelle aus Zucchini-gemüse in
Limetten-Cashewpesto
und frisch gehobeltem Parmesan*
(glutenfrei, low-carb)

×

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

€ 4,40

(vegan, glutenfrei, low-carb)

...MMHHH! OHNE WORTE

== DESSERTS ==

HASELNUSS MARONENSOUFFLÉ

€ 6,90

*heißes Küchlein im Weckglas aus leckerer Schokolade,
Haselnüssen & Maronen mit hausgemachtem Lavendel-Eis*
(veggi)

×

KOKOS-TONKABOHNEN MILCHREIS

€ 5,90

*Kokosmilchreis mit mollig-warmen Zwetschgen-Gewürztopping.
Fein abgeschmeckt mit Kardamom & Nelke*
(vegan, lactosefrei, glutenfrei)

×

KÜRBIS-PIE SCHNITTCHEN

€ 6,50

*süß-kerniges Tartelette aus gerösteten Kürbiskernen mit
geschichteter Kürbis-Kokoscreme, überzogen mit einem
Brombeertopping & einem Hauch prickelndem Chili*
(vegan, glutenfrei, lactosefrei, low-carb)

SHARKARA - GESUNDE SÜSSE ALTERNATIVE

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

*Unsere Alternative - der sehr hochwertige ayurvedische Sharkarazucker!
Dieser Zucker wird exklusiv mit hohem Aufwand in kleinen Fabriken,
entsprechend der traditionellen ayurvedischen Vorgaben hergestellt.*

*Die besondere Herstellungsweise von Sharkara reduziert die säurebildenden Bestandteile
des Zuckerrohrs & gilt im allgemeinen als wohltuend und gesund.*
