

Speisekarte Winter 2018 der Gaststätte „brennNessel“

KLEINE SALATE

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Balkankäse, Oliven und Vinaigrette; dazu Fladenbrot	7,80 €
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Cashewkernen und Pflaumen- Auberginen- Chutney; dazu Fladenbrot	8,90 €
Avocado- Grapefruit- Salat mit Granatapfelkernen auf Rucola; mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Hüttenkäse und Vinaigrette ; dazu Ciabattabrot	8,90 €
Feldsalat mit Birnen sowie gebratenen Maronen und Fenchel mit Brikäse, Walnüssen und Vinaigrette; dazu Brot	8,90 €

GROSSE SALATE

Süß- scharfer Rucola- Chicoree- Salat mit Roter Bete und Orangenscheiben mit Granatapfelkernen, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen, Balsamicocreme und Hagebutten- Ingwer- Dressing; dazu Brot	13,90 €
Bulgursalat mit gebratenen Süßkartoffeln, Auberginen und Möhren auf Blattsalat; mit getrockneten Aprikosen, roten Zwiebeln, Cashewkernen, Schafskäse und Sanddorn- Orangen- Dressing; dazu Fladenbrot	13,90 €

SUPPEN

Brennnesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot	6,60 €
Tomatensuppe mit Ziegenkäsetaler und Basilikum dazu Brot	6,90 €
Möhren- Ingwer- Suppe mit Chiasamen mit Chili und Kokosmilch; dazu Fladenbrot	7,90 €
Winterwurzelsuppe mit Thymianmaronen mit Sellerie, Petersilienwurzel und Pastinaken; dazu Ciabattabrot	7,90 €

EINTÖPFE

Borschtsch Rote Bete- Suppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Weißkraut und Zwiebeln; mit saurer Sahne; dazu Brot	9,70 €
Chili con Tofu mit Kidneybohnen, weißen Bohnen, Paprika, Lauch, Mais und Knoblauch; dazu Fladenbrot	9,90 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Auberginen- Baguette mit rotem Pesto und Parmesan dazu Salatgarnitur	9,90 €
Rote Bete- Meerrettich- Baguette mit Ziegenfrischkäse dazu Salatgarnitur	9,90 €
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola dazu Salatgarnitur	11,00 €
Zucchini- Räucherlachs- Baguette mit Kräuterkäse dazu Salatgarnitur	11,00 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- Brennessel- Auflauf mit Kirschtomaten mit Sonnenblumenkernen und Schafskäse	13,80 €
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; scharf; dazu Fladenbrot	14,40 €
Gnocchi- Schwarzwurzel- Auflauf mit Brikkäse mit Roter Bete, Lauch und Sonnenblumenkernen	14,60 €
Bulgur- Auflauf mit Auberginen, Tomaten und Ricotta mit Pinienkernen und Parmesan	14,60 €
Rosenkohl- Möhren- Curry mit Kartoffeln, Lauch, Cranberries, Cashewkernen, Kokosmilch, Chili und Schafskäse	14,60 €
Gratinierter Fenchel mit Haselnuss- Reis und Gorgonzola mit Orangen und Tomaten	14,80 €
Grünkohl- Champignon- Lasagne mit getrockneten Tomaten, Mandeln und Räucherkäse	14,80 €

NUDELGERICHTE

Penne mit Tomatensauce und frisch geriebenem Käse mit Basilikum	12,50 €
Currynudeln mit Paprika, Rosenkohl und Lauch mit Cranberries, Kokosmilch und Parmesan	14,40 €
Vollkornpenne mit Pflaumen, Radicchio und Auberginen mit Pflaumenlikör, Pinienkernen, Rosmarin und Ziegenfrischkäse	14,80 €
Cavatappi mit Birnen und gebratenen Champignons mit Kirschtomaten, Rucola, Walnüssen und Gorgonzolasauce	14,80 €

Brennnesselnudeln mit Lamragout 14,90 €
mit Kirschtomaten, Rucola, Rosmarin, Knoblauch und Schafskäse

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück 13,50 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur

Süßkartoffel- Fenchel- Omelette 14,00 €
mit Zucchini, Kirschtomaten, Schafskäse und Sonnenblumenkernen;
dazu Salatgarnitur

Kartoffel -Räuchertofu- Pfanne mit grünen Bohnen 14,40 €
mit Möhren, Champignons, Balkankäse, Mandeln und Limetten- Salbei- Butter

Gnocchipfanne mit Rosenkohl, Pastinaken und Lauch 14,80 €
mit getrockneten Tomaten und Parmesan; in Sahnesauce

Wirsingroulade mit gebratenen Sesamkartoffeln und Wirsingsauce 14,90 €
Roulade gefüllt mit Grünkern, Champignons, Maronen, Lauch und Hüttenkäse

Szegediner Gulasch mit Böhmisches Knödeln 15,50 €
mit Rucola und Kirschtomaten;
Schweinegulasch mit Sauerkraut und Knoblauch

SÜSSES UND DESSERT

Creme caramel 6,80 €
mit warmer Pflaumen- Zimt- Sauce

Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne 7,80 €

Zwei Mandeleierkuchen mit Ahornsirup und Sahne 7,80 €

ZU WEIN UND BIER

Geröstete und gesalzene Erdnüsse 2,80 €

Pikante Nachos mit scharf- fruchtiger Salsa 5,00 €
oder Avocado- Schafskäse- Dipp

Zwei Laugenstangen mit Kräuterbutter 5,00 €

Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamicocreme 6,50 €

Käsewürfel mit Oliven 8,50 €
Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; dazu Brot

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen 2,50 €
mit Sahne