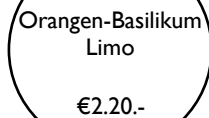




# ( hiddenkitchen ) city

Alle Speisen ohne Konservierungsstoffe, keine Emulgatoren, ohne Glutamat und Geschmacksverstärker: best-food Qualität, natürlich und täglich frisch. Gerne informieren wir Sie genauer über allergene Zutaten an der Theke!

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salat             | Klein Variation aus 2 Salaten €5.50.-<br>Groß Variation aus 3-4 Salaten €8.20.-                                                                                                                                                                     |
| Main & Salat      | Klein Variation aus Hauptspeise und 2-3 Salaten €9.30.- / mit Freiland/Bio Fleisch €10.30.-<br>Groß Variation aus 2 Hauptspeisen und 3-4 Salaten €11.50.-/ mit Freiland/Bio Fleisch €13.50.-                                                        |
| Eintopf:<br>Menü: | mit Freiland/Bio Fleisch €10,30.-/ vegetarisch €9.30.-<br>Main & Salat klein & Suppe €10.5.- (mit Bio Fleisch €11.5.-)<br>Eintopf & Suppe €10.5.-(mit Freiland/Bio Fleisch €11.5.-)<br>Eintopf & 1 Salat €10.5.- (mit Freiland/Bio Fleisch €11.5.-) |
| Mini-Menü:        | Salat klein & Suppe klein €8,20.-                                                                                                                                                                                                                   |



Orangen-Basilikum  
Limo  
€2.20.-

**Tagessuppe:** Sellerie - Apfelsuppe (vegan / gf)  
**€3.90.-**

**Main/  
Hauptspeise** ausgelöste Hühnerkeulen in kreolischer Kräutermischung (gf)  
Quiche mit Kartoffeln, Fisolen & Fenchel

**Eintopf:** Spargel Risotto mit Beinschinken Crumble & rosa Pfeffer (gf)  
**€9.30/10.30.-**

**Salat:** Süßkartoffeln mit Guacamole (vegan/gf)  
Rübencarpaccio mit Blattspinat - Minz - Pesto (gf)  
Babyblattspinat mit Nussbutter-Radieschen & karamellisierten Granny Smith Äpfeln (gf)  
Brokkoli-Zucchini mit Zitronen-Aioli & frischem Estragon (gf)  
Reissalat mit Ananas & Safran-Minze-Koriander Joghurt (gf)  
Pasta mit hauseingelegtem Antipasti, Oliven & Paprika (vegan)  
Gurken-Sojabohnen Salat mit Miso-Tahina Dressing & schwarzem Sesam (vegan/gf kann Spuren von Gerste enthalten)

**süß** Erdbeer-Rhabarber Clafoutis  
**€3.30.-** Chia-Mango-Lassi Pudding mit Minze (vegan / gf)  
Brownie mit white chocolate chunks & Nüssen