

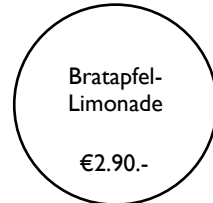


(hiddenkitchen) park

13.12.2017

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



Tagessuppe: Orientalisch Tomaten-Spinatsuppe (gf/vegan)
€3.90.-

**Main/
Hauptspeise** Swedische Fleischbällchen mit Creme Sauce

Quiche mit Balsamico Schalotten, Oliven Pesto & Halloumi

Eintopf: Safran-Lachs Fleckerl mit Ofen-Ricotta & Shisho-Kresse
€9.30/10.30.-

Safran-Topinambour-Fisolen Fleckerl mit Ofen-Ricotta & Shisho-Kresse

Salat: Potpourri Linsensalat mit Preiselbeeren & Schnittlauch (vegan/gf)
X-Mas Salad mit Mangold, Granatapfel & Mandelstiften (vegan/gf)
Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Minzpesto & Erbsen (vegan/gf)
Caesar Salad mit Parmesan, Kirschtomaten, hartgekochten Eiern & hausgemachten Brotchips
Italienischer Wintersalat mit Orecchiette, geschmortem Weißkraut, Cannelini Bohnen, Oregano & Raddichio (vegan)
Kurukuma Couscous mit karamellisierten Karotten, gegrillten Avocados & frischem Koriander (vegan)
Fenchel Carpaccio mit gerösteten Kapern & Dijon-Sellerie-Remoulade (gf)

süß Christmas-Reispudding mit Mandeln (vegan/gf)
€3.30.- Brownie-Cheesecake Cup
Stollen mit Marzipan, Cranberries & getrocknete Marillen