




# ( hiddenkitchen ) park

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.-



Quitten-Tonic

€2.90.-

**Tagessuppe:** Kürbis - Kokos - Suppe (vegan / gf)  
**€3.90.-**

**Main/  
Hauptspeise** Pulled Beef nach Art des Hauses (gf)

Quiche mit Erbsen, Cheddar & Kürbiskernen

**Eintopf:** Übernacht geschmorte Rinderwangen auf Süßkartoffel-Linsen-Spinat Stoup (Stew & Soup Mix) auf Perlencouscous  
**€9.30/10.30.-**  
Süßkartoffel-Linsen-Spinat Stoup (Stew&Soup Mix) auf Perlencouscous (vegan)

**Salat:** Karottensalat mit Käferbohnen, Kürbiskernen, Apfelessig & Kürbiskernöl (vegan/glutenfrei)  
Fisolen mit Curryhumus & Schnittlauch (vegan/gf)

Baby-mix mit gerösteten roten Rüben & Quitten mit Zitronen-Chia Dressing (vegan/gf)

Rote Linsen Pilaf mit getrockneten Früchten (vegan)

Kohlsprossen-Slaw mit Haselnüssen & Granatapfelkernen (vegan/gf)

Babykartoffeln mit Maroni-Sauerrahm und Kerbel (gf)

glutenfreier Rainbow Soba & Reis Nudel Salat mit Avocado, Rotkraut, Spinat & schwarzem Sesam mit Erdnussbutter-Limetten Dressing (vegan/gf)

**süß** Mohn-Zwetschken Strudel  
**€3.30.-**

Maroni-Brownie

Spekulaltius Cheesecake in a cup mit karamellisiertem Kürbis