



(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.-



Tagessuppe: €3.90.-

Sellerie - Apfelsuppe (vegan / gf)

Main/ Hauptspeise

ausgelöste Hühnerkeulen in kreolischer Kräutermischung (gf)

Quiche mit Kartoffeln, Fisolen & Fenchel

Eintopf: €9.30/10.30.-

Spargel Risotto mit Beinschinken Crumble & rosa Pfeffer (gf)

Spargel Risotto mit rosa Pfeffer

Salat:

Süßkartoffeln mit Guacamole (vegan/gf)

Rübecarpaccio 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 €3.30.-

Erdbeer-Rhabarber Clafoutis

Chia-Mango-Lassi Pudding mit Minze (vegan / gf)

Brownie mit white chocolate chunks & Nüssen