



# hiddenkitchen park

17.01.2019

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.-

Erbsencremesuppe mit Sauerrahm (glutenfrei)

## Main/ Hauptspeise

Thailändisches Rindercurry mit Erdnüssen und Koriander (laktosefrei + glutenfrei)

Quiche mit Lauch, Brokkoli & Mandeln

## Eintopf: €9.30/10.30.-

Cremige Polenta mit Rotweinpilzen, Rosmarin & Prosciutto-Chips (laktosefrei)

Cremige Polenta mit Rotweinpilzen & Rosmarin (vegan)

## Salat:

Süßkartoffeln mit Petersiltapenade & gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan + glutenfrei)

Rotkrautsalat mit Ofen-Maroni & Feta (glutenfrei)

Bulgur mit getrockneten Marillen, Kürbiskernen & Petersilie (vegan)

Babyspinat mit schwarzen Oliven & Parmesancreme (glutenfrei)

Wiringsalat mit Äpfeln, Cranberries & Walnüssen mit Orangen-Senf-Marinade (vegan + glutenfrei)

Rucola mit Curry-Rahm & Mürbteig-Leinsamen Chips

Kichererbsen Tabouleh Salat mit Gurke, Minze, Zitrone & Petersilie (vegan + glutenfrei)

## süß €3.30.-

Schoko-Orangen-Marzipan Muffin mit dunkler Ganache

Aprikosierte Birnen Tarte mit Mandeln

Apfelmusdessert im Glas mit Cheesecake-Crumble & Preiselbeermarmelade