



# 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!

**Tageslimo:**  
Hausgemachter  
Eistee mit  
Thymian

- Tagessuppe:** Karfiolcremesuppe mit Sesam  
(glutenfrei / G, L, N)
- Main/  
Hauptspeise** Saftiges Paprika-Huhn  
(A, G, L, M, F)  
Curried Zucchini-Pastinaken Quiche mit Mangold  
(glutenfrei / C, G, F)
- Eintopf:** Süß-Sauer Hähnchen mit Marillen auf Fried Rice mit Pakchoi & Sesam, garniert mit Schnittlauch (gluten- & laktosefrei / F, C, N, O)  
Süß-Sauer Tofu mit Marillen auf Fried Rice mit Pakchoi & Sesam, garniert mit Schnittlauch  
(vegan & glutenfrei / F, N, O)
- Salat:**
- 1 Babykartoffeln mit Rote Rüben-Dill Tzatziki & Sojabohnen  
(vegan & glutenfrei / F)
  - 2 Mediterraner Orzosalat mit Feta, Gurke, Tomaten, Kalamata Oliven & Petersilie  
(A, G, O)
  - 3 Babymangold mit Ofen Spargel & Za'atar-Topfenbrösel  
(glutenfrei / G, N)
  - 4 Shaved Fenchel mit Dijon-Erdbeer Vinaigrette & Multigrain Superfoodmix  
(vegan & glutenfrei / N, O)
  - 5 Marokkanischer Karottensalat mit Erdnüssen, Rosinen, Mangoldblätter, Koriander & Harissa (vegan & glutenfrei / E, O)
  - 6 Vogerlsalat mit Tomaten-Avocado Salsa, Bohnenmus & Tortilla Chips  
(vegan & glutenfrei / O)
- süß**
- 1 Schokobrownie mit Erbeer-Rhabarber Marmelade ( A, C, G)
  - 2 Pina Colada Chia-Pudding (vegan & glutenfrei)
  - 3 Zitronen-Mohn Gugelhupf (A, C, G, H)

Alle Speisen ohne Konservierungsstoffe, keine Emulgatoren, ohne Glutamat und Geschmacksverstärker. Freiland/ Bio Fleisch Qualität.