

BESONDERES

## EXTRAS

### CATERING

*Das Reiskorn-Buffer für Deine private oder betriebliche Feiern.  
Anfragen an: [catering@das-reiskorn.de](mailto:catering@das-reiskorn.de)*

### HEIM-ZEIT

*Alle Leckereien auch zum Mitnehmen.*

×

### GUTSCHEINE AB € 10

*Gaumenfreuden zum Verschenken.*

×

### RENT-A-REISKORN

*Exklusiv festen und speisen. Dein Fest im Herzen der Stadt!  
Infos auf [www.das-reiskorn.de](http://www.das-reiskorn.de)*

## WIR KOCHEN

×

### MIT LIEBE, LEIDENSCHAFT & BEGEISTERUNG

### HÜHNCHEN

*aus der Region in Bodenhaltung*

×

×

### VEGAN + VEGGI

*leckere Alternativen  
zu Tierprodukten*

×

### LACTOSEFREI

*Unser liebster Kuhmilchersatz:  
Kokosmilch. Lasst Euch überraschen!*

×

### LOW OR NO CARB

*Auch Disziplin kann lecker sein.*



### GLUTENFREI

*Gerne bieten wir Euch glutenfreie Speisen an.  
Da das Essen in der Küche aber mit Spuren von Gluten in Berührung  
kommen kann, da wir auch glutenhaltige Gerichte anbieten,  
ist es für hochsensible Allergiker nicht geeignet.*

×

### ALLERGIKER?

*Auf Anfrage bei unserem Team, bringen wir Dir gerne eine Auflistung  
der Allergene der aktuellen Speisekarte.*

---

HAUSGEMACHTES IM WINTER

## — VORSPEISEN —

### SÜSSKARTOFFEL TOMPINAMBUR PUFFER

7,50

---

*mit Kürbis-Chili Chutney & frischem  
Rucola auf Ingwer-Kurkumasauce*  
*(vegan, glutenfrei, low-carb)*

×

### MEZETHES

6,80

---

*„Mediterran-orientalischer Appetizer“.*  
*Rote Bete-Hummus, marinierte  
grüne Riesen-Oliven & Papadams*  
*(vegan, glutenfrei)*

×

### HONIGSÜSSE DATTELN

6,90

---

*frisch-saftige Datteln gebraten im  
knusprigen Speckmantel*  
*(glutenfrei, laktosefrei, low-carb)*

### ROSENKOHL- WALNUSS SÜPPCHEN

6,20

---

*verfeinert mit Kokosrahm und  
karamellisierten Walnuss-Stückchen*  
*(vegan, low-carb, glutenfrei)*

×

### GLÜCKSROLLE

6,20

---

*Frisch zubereitet, gefüllt mit Blattsalat und  
Rucola, Tempeh, Cherrytomaten, geröstete  
Cashews, Rote Zwiebel & frischer Minze  
dazu feiner Erdnuss-Orangen Dip*  
*(vegan, glutenfrei, low-carb)*

×

### BATATA HARRA MIT MOJO ROJO

6,50

---

*In Harissa marinierte junge Kartoffeln aus  
dem Ofen serviert mit  
fein-würziger Paprika-Walnusspaste*  
*(veggi, glutenfrei)*

---

---

HAUSGEMACHTES IM WINTER

## HAUPTSPEISEN

- SALAT -

### GEBACKENER FETA IM SESAMMANTEL

15,40

*auf lauwarmen Thymian-Gemüseantipasti & Rucola  
mit gerösteten Pinienkernen  
(vegetarisch, glutenfrei, low-carb)*

×

*Gerne servieren wir Euch unsere Minibrötchen zum Salat,  
dann jedoch nicht mehr glutenfrei!*

- VEGAN -

### HERZERWÄRMENDER WINTEREINTOPF IM SESAMSUD

14,50

*Wintergemüsemix aus Kichererbsen, Rosenkohl,  
Süßkartoffeln & Pastinakengemüse,  
eingekocht in feinem Sesam-Sugo  
mit frischem Estragon  
(vegan, glutenfrei, low-carb)*

### FRUCHTIG-SCHARFE LINSENKÖFTE AM SPIESS

14,80

*Würzige Rote Linsen-Porreebällchen auf  
scharfer Grüner Curry-Mandarinensauce  
und saftigem Schwarzwurzelgemüse  
(vegan, glutenfrei, low-carb)*

---

---

HAUSGEMACHTES IM WINTER

## == HAUPTSPEISEN ==

- VEGAN -

WINTERLICHES  
**GEMÜSECURRY**

14,70

---

*mit Steckrüben & marinierten Tempehhäppchen in Gelbem Curry-Fenchelrahm  
verfeinert mit Curryblättern & Duftreis*

*(vegan, glutenfrei)*

- VEGGI -

GEBACKENE  
**SELLERIESCHNITZEL**

14,80

---

*Schnitzel aus Selleriegemüse in  
Knusperpanade auf süß-herber  
Mango-Gorgonzolasauce*

*& Duftreis  
(veggi, glutenfrei)*

**SÜSSKARTOFFEL  
AUS DEM OFEN**

14,60

---

*auf Kichererbsenchili,  
Fetacheese, Erbsen-Estragon-Hummus  
dazu geröstete Kürbiskerne*

*(veggi, glutenfrei, low-carb)*

×

SENSATIONELLES  
**"KRAUTO-FORMAGGI"**

15,30

---

*Gebratene Weißkraut-Slices mit dreierlei Käse  
& feinem Pilzmix aus Pfifferlingen  
Steinpilzen und Spitzmorcheln*

*(veggi, glutenfrei, low-carb)*

---

---

HAUSGEMACHTES IM WINTER

== **HAUPTSPEISEN** ==

- GEFLÜGEL -

KROSS GEBACKENE

**HÜHNCHENSPIESSE**

15,80

---

---

*auf fruchtigem Red Curry-Erdnussrahm,  
buntem Saisongemüse & Zitronengras,  
frischer Minze & Erdnusscrunchies  
an Duftreis  
(glutenfrei, laktosefrei)*

WEIHNACHTLICHES

**ZIMTCHICKEN**

16,50

---

---

*Knusprige Hühnchenroulade mit  
einer Walnuss-Orangen-Füllung,  
auf lieblicher Zimt-Lorbeersauce  
dazu Süßkartoffelgemüse  
(glutenfrei, laktosefrei, low-carb)*

X

GEGRILLTES

**CHICKEN-SALTIMBOCCA**

16,30

---

---

*Hühnchenbrusthappen mit Salbei und knusprigem Bacon  
auf sämigem Kürbiscurry  
(glutenfrei, laktosefrei, low-carb)*

X

GEBACKENE

**ENTENBRUST**

18,50

---

---

*auf Pflaumen-Ingwersauce mit Rosenkohlgemüse  
& Sellerie-Tompinamburstampf  
(glutenfrei, laktosefrei)*

---

---

---

HAUSGEMACHTES IM WINTER

## == HAUPTSPEISEN ==

- FLEISCH -

HERZHAFTES

### RINDFLEISCH

17,30

---

---

*Rindfleischhappen in hausgemachter Soja-Honigsauce mit  
Roten Zwiebeln, Drillingskartoffeln & Sesam an Duftreis.  
Auf Wunsch auch gerne mit sau-scharfen Jalapeños!  
(glutenfrei, laktosefrei)*

×

### BŒUF AU CHOCOLAT

18,20

---

---

*Tranchen vom geschmorten Rindfleisch  
auf dunkler Schoko-Nelkensauce mit Apfel-Rotkraut  
& Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen  
(glutenfrei)*

×

ZUM HAUPTMAHL

### BEILAGENSALAT

4,40

---

---

*(vegan, glutenfrei, low-carb)*

---

---

---

...MMHHH! OHNE WORTE

## == DESSERTS ==

ORIENTALISCHER  
**KOKOSMILCHREIS**

6,30

---

*mit herzerwärmendem Dattel-Zimtkompott  
und gerösteten Pistazien  
(glutenfrei, vegan)*

×

**VEGANE SCHOKOTARTE**

6,50

---

*Feine Erdnusscreme geschichtet auf  
Dattel-Nuss-Tartelette,  
getoppt von leckerer dunkler Schokolade  
(vegan, glutenfrei, low-carb)*

×

**WARMER  
ZIMT-BRATAPFEL**

6,90

---

*gefüllt mit Maronen & Marzipan auf  
feiner Kokos-Tonkabohnensauce  
(vegan, glutenfrei, low-carb)*

**BIO ROH-ROHRZUCKER -  
GESUNDE SÜSSE ALTERNATIVE**

*Industriell raffinierter weißer Zucker wird bis auf weiteres von unserer  
Dessertkarte verbannt.*

*Unsere Alternative - für Euch unraffinierter Bio Roh-Rohrzucker.  
Damit das Schlemmen auch Spaß macht.*

---