

HERZLICH
WILLKOMMEN

×

Wir überraschen Dich mit saisonalen Leckereien und internationalen Rezepten, raffiniert kombiniert mit frischem Obst, Gemüse und Kräutern aus Nah und Fern. Aus dem Repertoire verschiedenster Länder kreieren wir unsere kulinarische Welt.

UNSER
MOTTO LAUTET:



Begib Dich mit uns auf eine spannende Reise durch die bunten Küchen der Welt.



BESONDERES

EXTRAS

CATERING

Das Reiskorn-Bufferet für Deine private oder betriebliche Feier.

Anfragen an: 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

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 FRÜHLING

== VORSPEISEN ==

FRÜHLINGSGRÜNER

SPARGEL

7,20

mit karamellisiertem Ziegenkäse &
homemade Tonkabohnen-Cashew Pesto
(veggie, glutenfrei, low-carb)

×

GARNELEN-CEVICHE

7,50

Gegrillte Balsamico-Garnelen mit Minze,
geröstete Kürbiskerne & Sesam mit
Granatapfelkernen & einem Klecks
Crème Fraîche auf knusprigem Papadam
(glutenfrei, low-carb)

CRISPY

FETA-REISBÄLLCHEN

6,20

Knusprige Reisbällchen mit Feta,
frischen Kräutern im Sesammantel
dazu Bärlauch-Tzatziki zum dippen
(veggie, glutenfrei)

×

MINI

SESAM-BURGER

6,80

mit Roter-Linsenbulette &
Yamsfritten dazu Sweet-Mustard Dip
(vegan)

×

GLÜCKSROLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

VEGAN

5,50

(vegan, glutenfrei, laktosefrei)

HÜHNCHEN

5,80

(glutenfrei, laktosefrei)

GARNELE

6,20

(glutenfrei, laktosefrei)

Frisch zubereitet, mit hauchfeinen Mung-Bohnen-Vermicelis, Basilikum &
Minze, in Reispapier gewickelt, kalt aufgetischt, dazu Mango-Chili Dip.

HAUSGEMACHTES IM FRÜHLING

HAUPTSPEISEN

- SALATE -

FETA AUF BABYBLATTSPINAT

14,90

*Fetahäppchen mit Sesammantel
auf frischem Babyblattspinat mit Kichererbsen,
Sprossen-Allerlei, Honigmelonenstückchen,
Rucola & Sesamvinaigrette
(veggie, glutenfrei, low-carb)*

×

SAFTIGES ROCKET POCK POCK

15,80

*gegrillte Hähnchenbrust im Ruccolanest
mit saisonalen Blattsalaten,
frischer Minze, gerösteten Kürbiskernen,
dazu hausgemachtes Kräuter-Curry-Aioli
& Parmesansplitter
(glutenfrei, low-carb)*

×

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

HAUSGEMACHTES IM FRÜHLING

HAUPTSPEISEN

- VEGAN -

SPINAT-LAUCHKÖFTE MIT MINZE

14,50

Saftige Buletten aus Blattspinat & geröstetem Lauch, kombiniert mit einem scharfen Green-Curry-Olivenpesto & Duftreis
(vegan, glutenfrei)

FALAFEL-BASILIKUM BÄLLCHEN AM SPIESS

14,90

auf Tomaten-Kokossalsa mit Mangostückchen, frischem Thymian & Beilagensalat
(vegan, glutenfrei, low-carb)

- VEGGIE -

KNUSPRIGES KOHRLABISCHNITZEL

14,50

auf Bärlauch-Joghurtsauce, wahlweise mit Duftreis oder als low-carb-Variante mit bunten Blattsalaten (14,90)
(veggie, glutenfrei)

BUNTES FETA-GEMÜSERATATOUILLE AUF MUNG-BOHNEN VERMICELLIS

14,20

scharf gebratenes Saisongemüse auf hauchfeinen Vermicellis aus Mung-Bohnen dazu Fetacrumbles
(veggie, glutenfrei, low-carb)

X

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN

14,50

mit Babyblattspinat, Kichererbsen, Bärlauchpesto dazu Ziegenkäse & geröstetem Kernemix
(vegetarisch, glutenfrei, low-carb)

HAUSGEMACHTES IM FRÜHLING

== **HAUPTSPEISEN** ==

- **CHICKEN** -

CRAZY

CHICKEN VOODOO

15,90

*Hühnchenroulade im Kokos-Knuspermantel,
gefüllt mit buntem Gemüse
auf Blumenkohlcurry,
verfeinert mit Kardamom & Sherry
(glutenfrei, low-carb, lactosefrei)*

BUNTES

**FRÜHLINGSGEMÜSE IM
KICHERERBSENCRÈPE**

15,80

*Gebratenes Chicken-Gemüseragout
im Kokossud mit frischen Kräutern,
abgeschmeckt mit Weißwein
(glutenfrei, lactosefrei)*

KROSS GEBACKENE

HÜHNCHENSPIESSE

15,50

*auf fruchtigem Red Curry-Erdnussrahm
Saisongemüse & Zitronengras,
frischem Basilikum, Cherrytomaten,
Erdnusscrunchies an Duftreis
(glutenfrei, lactosefrei)*

X

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

4,40

(vegan, glutenfrei, low-carb)

HAUSGEMACHTES IM FRÜHLING

== HAUPTSPEISEN ==

- FLEISCH -

HERZHAFTES

RINDFLEISCH

16,30

*Geschmortes Rindfleisch in
Sake-Sojasauce mit Zwiebeln, Kartoffeln und Sesam an Duftreis
Auf Wunsch mit sau-scharfen Jalapeños!
(glutenfrei, lactosefrei)*

- FISCH & SEAFOOD -

GEGRILTTE

GARNELEN

17,20

*auf Risotto aus Selleriegemüse mit
Kokosrahm, Champignongemüse
& Parmesan splitter
(glutenfrei, low-carb)*

BARRAMUNDI IM REISBLATT

18,70

*an Red Curry-Litschisauce
dazu grüner Spargel &
Beilagensalat
(glutenfrei, low-carb)*

×

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

4,40

(vegan, glutenfrei, low-carb)

...MMHHH! OHNE WORTE

== DESSERTS ==

KARAMELLISIERTER
KOKOSMILCHREIS

6,20

mit frisch-scharfem Ananas-Ingwertopping
(vegan, glutenfrei)

X

**SCHOKO-BEEREN
KÜCHLE**

6,90

warmes Küchle im Weckglas aus weißer Schoki
& Beeren mit hausgemachtem Grüntee-Eis
(veggie)

X

VEGAN LEMONPIE

6,50

Limetten-Kokoscreme auf Kichererbsenbiskuit
getoppt von einer salzig-süßen Karamellcreme
(vegan, glutenfrei)

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

*Industriell raffinierter weißer Zucker wird bis auf weiteres von
unserer Desserkarte verbannt.*
Unsere Alternative - für Euch unraffiniertes Bio Roh-Rohrzucker.
Damit das Schlemmen auch Spaß macht.
