

# reiskorn

KÜCHE AUF REISEN

{ **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.



UNSERE EMPFEHLUNG IM FRÜHLING

## VORSPEISEN

FRÜHLINGSGRÜNER

### SPARGEL

€ 6,90

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

×

ROTE

### SPITZPAPRIKA AUS DEM OFEN

€ 7,50

gefüllt mit Grillgemüse, Estragon & Thymian  
dazu lauwarmer Mini-Mozzarella  
*(veggie, glutenfrei, low-carb)*

CRISPY

### FETA-REISBÄLLCHEN

€ 6,20

mit frischer Minze & Bärlauch-Tzatziki  
*(veggie, glutenfrei)*

×

MINI

### BURGER

€ 6,20

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

×

### KAROTTEN-INGWERSUPPE

€ 5,90

verfeinert mit Sesamöl  
*(vegan, glutenfrei, low-carb)*

×

### GLÜCKSRÖLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

VEGAN

€ 4,60

*(vegan, glutenfrei, laktosefrei)*

HÜHNCHEN

€ 4,90

*(glutenfrei, laktosefrei)*

LACHS & DILL

€ 5,90

*(glutenfrei, laktosefrei)*

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

---

UNSERE EMPFEHLUNG IM FRÜHLING

## HAUPTSPEISEN

### - SALATE -

#### FETA AUF BABYBLATTSPINAT

€ 13,20

*Fetahäppchen in Sesampanade  
mit Kichererbsen,  
Honigmelonenstückchen,  
Rucola & Sesamvinaigrette*  
(veggie, glutenfrei, low-carb)

#### ROCKET POCK POCK

€ 14,50

*gegrillte Hühnchenbrust im Ruccolanest  
mit saisonalen Blattsalaten, frischer Minze,  
gerösteten Kürbiskernen, hausgemachtes  
Kräuter-Curry-Aioli & Parmesan splitter*  
(glutenfrei, low-carb)

X

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

### - VEGAN -

#### SPINAT-LAUCHKÖFTE MIT MINZE

€ 12,90

*auf Green-Curry-Olivenpesto & Duftreis*  
(vegan, glutenfrei)

#### FALAFEL-BASILIKUM BÄLLCHEN AM SPIESS

€ 13,80

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

---

UNSERE EMPFEHLUNG IM FRÜHLING

## HAUPTSPEISEN

- VEGGIE -

KNUSPRIGES

### KOHLRABISCHNITZEL

€ 12,90

*auf Bärlauch-Joghurtsauce, wahlweise mit  
Duftreis oder als low-carb-Variante  
mit bunten Blattsalaten (€ 13,80)  
(veggie, glutenfrei)*

BUNTE

### GEMÜSE-SPAGHETTI

€ 13,20

*Spaghetti aus Zucchini- & Karottengemüse  
mit hausgemachtem Bärlauchpesto,  
frischem Blattspinat & Parmesan  
(veggie, glutenfrei, low-carb)*

- CHICKEN -

### CHICKEN VOODOO

€ 14,80

*Hähnchenroulade im Kokos-Knuspermantel, gefüllt mit buntem Gemüse  
auf Blumenkohl-Karotten-Curry, verfeinert mit Kardamom & Sherry  
(glutenfrei, low-carb, lactosefrei)*

X

BUNTES

### FRÜHLINGSGEMÜSE IM KICHERERBSENCRÈPE

€ 14,20

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

KROSS GEBACKENE

### HÜHNCHENSPIESSE

€ 13,60

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

---

UNSERE EMPFEHLUNG IM FRÜHLING

## == HAUPTSPEISEN ==

- FLEISCH -

### TRANCHEN VOM RIND

€ 15,50

---

---

*an Rhabarber-Oreganosauce  
mit gedämpftem Mangoldgemüse  
& Chilikartoffeln aus dem Ofen*  
(glutenfrei, lactosefrei)

### HERZHAFTES RINDFLEISCH

€ 14,80

---

---

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

- FISCH -

### WÜRZIGES SELLERIE-RISOTTO

€ 16,90

---

---

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

### GEBRATENER BARRAMUNDI IM REISBLATT

€ 16,50

---

---

*an Safran-Lavendelsauce  
dazu grüner Spargel &  
Beilagensalat*  
(glutenfrei, low-carb)

X

### ZUM HAUPTMAHL BEILAGENSALAT

€ 4,80

---

---

(vegan, glutenfrei, low-carb)

---

---

---

...MMHHH! OHNE WORTE

## == DESSERTS ==

KARAMELLISIERTER  
**KOKOSMILCHREIS**

€ 5,80

---

---

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

X

**SCHOKO-BEEREN  
KÜCHLE**

€ 6,50

---

---

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

X

**VEGAN LEMONPIE**

€ 5,90

---

---

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

### **SHARKARA - SÜSSE ALTERNATIVE**

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

*Unsere Alternative - der sehr hochwertige ayurvedische Sharkarazucker!  
Dieser Königszucker wird mit hohem Aufwand in kleinen Fabriken exklusiv,  
entsprechend der traditionellen ayurvedischen Vorgaben hergestellt.*

*Die besondere Herstellungsweise von Sharkara reduziert die säurebildenden Bestandteile  
des Zuckerrohrs & gilt im allgemeinen als wohltuend und gesund.*

---

---