

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-Buffer für Deine private oder betriebliche Feiern.

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

×

LACTOSEFREI

Unser liebster Kuhmilchersatz:
Kokosmilch. Lasst Euch überraschen!



×

VEGAN + VEGGI

leckere Alternativen
zu Tierprodukten

×

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.

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

== VORSPEISEN ==

ROTE BETE IN SESAMPANADE

7,20

mit karamellisiertem Ziegenkäse
& Quitten-Chili Chutney
(glutenfrei, veggi, low-carb)

×

MINIBURGER DE LUXE

7,20

mit krosser Chicken-Bacon-Patty,
Rucola & Parmesanflittern dazu
Kartoffel-Oregano-Fritten und
hausgemachtem Mustard- Aioli

GEGRILLTE KÜRBISECKEN

7,50

mit gerösteten Pinienkernen, Estragon,
roten Zwiebeln & Buchweizen Cous Cous
(vegan, laktosefrei, glutenfrei)

×

ORIENTALISCHES KÜRBISSÜPPCHEN IM WECKGLAS

6,20

aus feinem Hokaidokürbis,
abgeschmeckt mit Kokosrahm, Kürbisöl,
Chili & Granatapfelstückchen
(vegan, glutenfrei, low-carb)

×

GLÜCKSROLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

VEGAN

5,50

(vegan, glutenfrei, laktosefrei)

HÜHNCHEN

5,80

(glutenfrei, laktosefrei)

GARNELE/ENTE

6,20

(glutenfrei, laktosefrei)

Frisch zubereitet, gefüllt mit Coleslaw-Mix, Estragon, Orangenfilets,
Bleichsellerie, dazu feiner Cashew-Chili Dip

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPEISEN

- SALATE -

GEBACKENER

FETA IN SESAMPANADE

14,50

mit Kichererbsen und
Rote Bete-Würfeln auf Rucola und
Babyblattspinat mit buntem Sprossenmix,
dazu Sesam-Limettdressing
(veggi, glutenfrei, low-carb)

"CAESAR SALAD" MIT TEMPEH

14,80

in Harissa & Rauchsalz eingelegter
Tempeh auf Rucola & Blattsalat mit
frischen Kräutern & hausgemachtem Aioli.
Dazu knusprige "Papadam-Croûtons" und
frischgehobeltem Parmesan
(veggi, glutenfrei, low-carb)

X

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

- VEGAN -

SÜSSKARTOFFEL KÜRBIS-EINTOPF

14,60

in einer Tomaten-Kokossalsa mit frischem
Basilikum & gerösteten Kürbiskernen,
dazu Bio-Quinoa-Mix
(vegan, glutenfrei, laktosefrei)

HERBSTLICHES GEMÜSECURRY

14,50

Gemüsemix aus Kichererbsen, Edamame,
Babyblattspinat, Blumenkohl- &
Süßkartoffelgemüse in
gelbem Thai Curry mit gerösteten Cashews
und frischem Estragon
(vegan, glutenfrei, laktosefrei, low-carb)

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPEISEN

- VEGAN -

SESAM-FALAFEL BÄLLCHEN

14,90

*auf sämiger Tahin-Oreganosauce
mit kleinen Apfelstückchen & Coleslawmix
(vegan, glutenfrei, laktosefrei, low-carb)*

- VEGGI -

HERBSTLICHES ROTE BETE SELLERIERISOTTO

14,40

*Risotto aus Sellerie & Roter Bete mit
leicht-scharfem Steinpilzragout
und Parmesan
(veggi, glutenfrei, low-carb)*

ZUCCHINI-FETA FLADEN

14,80

*leckerer Fladen aus
Kicherebsenmehl gefüllt mit
Champignon-Babyblattspinat-Mix
in Cashew-Kokosrahm und einem
Klecks Crème fraîche
(veggi, glutenfrei, low-carb)*

×

GEFÜLLTER OFENKÜRBIS

14,60

*Feiner Hokaidokürbis aus dem Ofen
gefüllt mit Tomatenragout & Kräuterallerlei,
gerösteten Walnüssen & überbacken mit Gorgonzola
(veggi, glutenfrei, low-carb)*

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPEISEN

- GEFLÜGEL -

KROSS GEBACKENE
HÜHNCHENSPIESSE

15,60

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

**WHITE BALSAMICO
CHOCO-CHICKEN**

16,20

*Hühnchenroulade im Knuspermantel,
gefüllt mit buntem Gemüse auf
fein-heller Balsamico-Schokosauce,
dazu aromatischer Fenchel und
Sesam-Reiskroketten*
(glutenfrei)

X

KROSS GEBACKENE
ENTENBRUST

18,50

*auf Hagebutten-Chilisalsa mit Brokkoliröschen
& hausgemachten Kürbis-Thymianknödeln*
(laktosefrei)

X

ZUM HAUPTMAHL
BEILAGENSALAT

4,40

(veggie, glutenfrei, low-carb)

FRISCHES & HAUSGEMACHTES IM HERBST

HAUPTSPEISEN

- FLEISCH -

HERZHAFTES

RINDFLEISCH

17,20

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

- MEERESFRÜCHTE -

GEGRILLTE

GARNELEN

18,20

auf feinen Reistagliatelle, geschwenkt in RedCurry Salsa mit geschmorten Gurkenstückchen und frisch gehobeltem Parmesan
(glutenfrei)

×

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

4,40

(vegan, glutenfrei, low-carb)
