

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

×

×

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

€ 7,20

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

×

MEZETHES

€ 5,90

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

HONIGSÜSSE DATTELN

€ 6,30

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

×

ROSENKOHL- WALNUS SÜPPCHEN IM WECKGLAS

€ 5,80

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

×

GLÜCKSRÖLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

VEGAN

€ 5,30

(vegan, glutenfrei)

HÜHNCHEN

€ 5,60

(glutenfrei, laktosefrei)

ENTE

€ 5,90

(glutenfrei, laktosefrei)

Frisch zubereitet, gefüllt mit Coleslaw-Mix, Estragon & Orangenfilets,
dazu feiner Pflaumen-Chili Dip

HAUSGEMACHTES IM WINTER

HAUPTSPEISEN

- SALATE -

GEBACKENER FETA IM SESAMMANTEL

€ 14,80

auf lauwarmen Thymian-Gemüseantipasti & Rucola
(vegetarisch, glutenfrei, low-carb)

×

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

- VEGAN -

HERZHAFTER WINTEREINTOPF IM SESAMSUD

€ 13,90

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

LINSENKÖFTE AM SPIESS

€ 14,50

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

HAUSGEMACHTES IM WINTER

== **HAUPTSPEISEN** ==

- VEGAN -

WINTERLICHES
**KOCHBANANEN-
CURRY**

€ 14,30

*Kochbananen & Yamsgemüse in Gelbem Curry-Fenchelrahm
verfeinert mit Curryblättern & Duftreis*

(vegan, glutenfrei, low-carb)

- VEGGI -

GEBACKENE

SELLERIESCHNITZEL

€ 14,20

*auf süß-herber
Mango-Gorgonzolasauce
& Duftreis
(vegetarisch, glutenfrei)*

**SÜSSKARTOFFEL
AUS DEM OFEN**

€ 14,50

*mit Buchweizen-Cous Cous,
Fetacheese, Erbsen-Estragon-Hummus
dazu ein Klecks Crème fraîche
(vegetarisch, glutenfrei, low-carb)*

X

SENSATIONELLES

"KRAUTO-FORMAGGI"

€ 14,80

*Gebratene Weißkraut-Slices mit dreierlei Käse
& feinem Pilzmix aus Pfifferlingen
Steinpilzen und Spitzmorcheln
(vegetarisch, glutenfrei, low-carb)*

HAUSGEMACHTES IM WINTER

== HAUPTSPEISEN ==

- GEFLÜGEL -

KROSS GEBACKENE

HÜHNCHENSPIESSE

€ 15,20

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

WEIHNACHTLICHES

ZIMTCHICKEN

€ 15,90

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

X

GEBACKENE

ENTENBRUST

€ 17,20

*auf Preiselbeer-Trüffelsauce mit Rosenkohlgemüse
& Sellerie-Tompinamburstampf
(glutenfrei, lactosefrei)*

X

ZUM HAUPTMAHL

BEILAGENSALAT

€ 4,40

(veggie, glutenfrei, low-carb)

HAUSGEMACHTES IM WINTER

== HAUPTSPEISEN ==

- FLEISCH -

HERZHAFTES

RINDFLEISCH

€ 16,30

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

×

BŒUF AU CHOCOLAT

€ 16,90

*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

€ 5,90

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

×

VEGANE SCHOKOTARTE

€ 6,20

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

×

**WARMER
MINIBRATAPFEL**

€ 6,40

gefüllt mit Maronen & Marzipan auf
Kokos-Tonkabohnensauce
(vegan, glutenfrei)

**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.
