

# 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.



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 SOMMER

## == VORSPEISEN ==

### GÖTTLICHER FETA-KÄSE

€ 7,20

im Sesammantel auf einer  
Honig-Ouzo-Minzsauce  
*(glutenfrei, veggie, low-carb)*

×

### GARNELEN IM GLASNUDELSALAT

€ 8,20

Hauchdünne Mungo-Bohnen Vermicellis mit  
gebratenen Garnelen, Wakame-Algen,  
Edamame, leicht-scharf abgeschmeckt mit  
Sesamöl, Limette & vielen frischen Kräutern.  
*(glutenfrei, lactosefrei, low-carb)*

### PINCHOS

€ 6,50

Minzhumus & eingelegte Oliven  
dazu Papadams zum dippen  
*(vegan, glutenfrei, lactosefrei)*

×

### KOCHBANANEN POMMES ROT & WEISS

€ 6,80

mit hausgemachtem BBQ-Dip &  
Kräuter-Aioli  
*(veggi, glutenfrei, lactosefrei)*

×

## GLÜCKSROLLE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

### VEGAN

€ 4,90

*(vegan, glutenfrei, lactosefrei)*

### HÜHNCHEN

€ 5,40

*(glutenfrei, lactosefrei)*

### GARNELE

€ 5,90

*(glutenfrei, lactosefrei)*

Frisch zubereitet mit Nudeln aus Mungbohnen, Minze, Basilikum,  
und frischen Erdbeeren, in Reispapier gewickelt, kalt aufgetischt, dazu ein  
Mango-Chilidip.

---

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

## HAUPTSPEISEN

- SALATE -

MINI

### MOZZARELLA

€ 13,20

*auf buntem Tomaten-Mix,  
Rucola, geröstete Pinienkerne  
und Thai Basilikum.  
Dazu hausgemachter  
Himbeerbalsamicoessig & Zitronenöl  
(veggie, glutenfrei, low-carb)*

### HÜHNCHEN FRUCHT SALAT

€ 14,60

*zarte Hühnchenstreifen gebraten in  
Mango-Chilisalsa. Bunte Blattsalate mit  
frischem Früchte-Mix  
und Limettendressing  
(glutenfrei, low-carb)*

X

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

- VEGAN -

KYKLADISCHE

### TOMATENKÖFTE

€ 13,90

*Reisbouletten mit fruchtiger Tomate,  
grüner Olive, Zitronenmelisse & Dill mit  
Minipaprika auf feiner Roseweinsalsa dazu  
Cherrytomaten-Gurkensalat im Weckglas  
(vegan, lactosefrei, glutenfrei)*

### ROTE LINSEN BLATTSPINATBÄLLCHEN AM SPIESS

€ 14,20

*auf leichtem Kräuter-Kokosrahm  
dazu Pilaf aus Blumenkohlgemüse  
& saftigen Granatapfelstückchen  
(vegan, glutenfrei, low carb, lactosefrei)*

---

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

== **HAUPTSPEISEN** ==

- VEGGIE -

GEBACKENES

**AUBERGINENSCHNITZEL**

€ 13,90

---

*Auberginenscheiben geschichtet  
mit Feta-Harissacreme, frischen Tomaten  
und Koriander dazu bunte Blattsalate.*

*Dieses Gericht wird lauwarm serviert*

*(veggie, glutenfrei, low carb)*

GEGRILLTE

**HALLOUMI  
GEMÜSESPIESSE**

€ 14,50

---

*mit leicht-scharfer  
Kichererbsen-Fava-Feijoada  
in Tomaten-Minzsalsa*

*(veggie, glutenfrei, low-carb)*

X

SOMMERLICHE

**SÜSSKARTOFFEL  
AUS DEM OFEN**

€ 13,40

---

*Süßkartoffel mit Blattspinat, Pinienkerne, getrocknete Tomaten,  
Kichererbsen & erfrischendem Kräuter-Allerlei.*

*Überdeckt mit Fetacheese  
& einem Klecks Sour Cream*

*(veggi, glutenfrei, low-carb)*

X

ZUM HAUPTMAHL

**BEILAGENSALAT**

€ 4,80

---

*(veggie, glutenfrei, low-carb)*

---

---

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

## HAUPTSPEISEN

- CHICKEN -

CRUNCHY

### TANTRA CHICKEN

€ 15,50

*Knusprige Hühnchenroulade gefüllt mit buntem Gemüse auf einer leicht scharfen Erdbeer-Chilisauce mit Fenchelgemüse & Duftreis*  
*(glutenfrei, lactosefrei)*

X

KROSS GEBACKENE

### HÜHNCHENSPIESSE

€ 14,80

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

X

ZUM HAUPTMAHL

### BEILAGENSALAT

€ 4,80

*(vegan, glutenfrei, low-carb)*

---

---

HAUSGEMACHTES IM SOMMER

## == HAUPTSPEISEN ==

- FLEISCH -

HERZHAFTES

### RINDFLEISCH

€ 16,20

---

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

- FISCH -

SAFTIGER

### BARRAMUNDI

€ 17,20

---

*mit Orangen-Tomatengremolata in leichtem  
Kokos-Thymiansud auf buntem  
Gemüseratatouille aus Zucchini,  
Auberginen & Paprikagemüse*  
(glutenfrei, lactosefrei, low-carb)

×

- MEERESFRÜCHTE -

GERILLTE

### GARNELEN AUF ZUCCHINI-TAGLIATELLE

€ 17,60

---

*Tagliatelle aus ZucchiniGemüse mit  
hausgemachten Red-Cashewpesto,  
grünen Oliven und  
frisch gehobeltem Parmesan*  
(glutenfrei, low-carb)

×

ZUM HAUPTMAHL

### BEILAGENSALAT

€ 4,80

---

(vegan, glutenfrei, low-carb)

---



---

...MMHHH! OHNE WORTE

## == DESSERTS ==

FRUCHTIGER

### KOKOSMILCHREIS

€ 5,90

---

---

*mit Mangostückchen & frisch-scharfem Erdbeer-Ingwertopping  
(vegan, glutenfrei)*

X

HONIGSÜSSE

### BANANENFLADEN

€ 7,20

---

---

*aus leckerer Kochbanane geschichtet mit hausgemachtem  
Heidelbeer-Limetten Eis & Schoko-Karamell  
(veggie, glutenfrei)*

X

### CASHEW BEERENTORTE

€ 6,50

---

---

*Unser veganer Star des Sommers.  
Eine Double-Cream aus Cashews & Sommerbeeren  
geschichtet auf Nuss-Datteltartelette  
(vegan, glutenfrei, low-carb)*

## SHARKARA - GESUNDE SÜSSE ALTERNATIVE

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

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

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

---

---