

Speisekarte Restaurant Stückgut

Vorspeisen

Brot mit Dips, Oliven und Peperoni	^{1,6,18}	7,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube	^{6,18}	7,50 €
Indische Linsensuppe (vegan, pikant)	¹⁸	8,90 €
Bruschetta mit Tomate	^{1,18}	8,90 €
Bruschetta mit Tomate und Mozzarella	^{1,6,8,18}	9,90 €
Chorizo „Bobbi-Spezial“ (warm)		8,90 €
Vegetarischer Vorspeisenteller	^{1,6,8,11,18}	13,90 €
Gemischter Vorspeisenteller	^{1,6,8,11,18}	15,90 €
Rinder carpaccio mit Wildkräutersalat und Parmesan	^{6,8}	14,90 €
Serranoschinken mit Oliven, Kapern		14,90 €
Gambas pikant in Knoblauchöl	^{3,18}	15,90 €
Gegrillter Octopus mit Wildkräutersalat und Pesto	¹⁸	16,90 €

Allergenkennzeichnung

1 Gluten (Weizen) - 2 Fisch - 3 Krebstiere - 4 Schwefeldioxide 5 Sellerie - 6 Milch

und Laktose - 7 Sesamsamen 8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln 9 Eier - 10 Lupinen - 11 Senf - 12 Soja - 13 Weichtiere - 14 Erdnüsse - 15 Farbstoff E110 - 16

Farbstoff E150d - 17 Chinin - 18 Knoblauch

Salate

Beilagensalat	5,90 €
Bunter Salat mit überbackenem Ziegenkäse und Trüffelöl ^{1,6}	16,90 €
Bunter Salat „Tandori“ mit mariniertem Hähnchenbrust und Papadam ^{1,5,11}	16,90 €
Bunter Salat mit Rumpsteakstreifen ^{1,4}	17,90 €
Bunter Salat mit gegrillten Gambas ^{3,18}	17,90 €
Bunter Salat mit gegrilltem Zander ²	17,90 €
Salat mit getrockneten Tomaten, Paprika und gebratenen Drillingen (Vegan)	15,90 €

Dressing wahlweise

Balsamicodressing ^{4,11}
Joghurtdressing ^{1,4,6}
Mangodressing ^{4,11}

Wählen Sie eines der drei Dressings aus

Allergenkennzeichnung

1 Gluten (Weizen) - 2 Fisch - 3 Krebstiere - 4 Schwefeldioxide 5 Sellerie - 6 Milch und Laktose - 7 Sesamsamen 8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln 9 Eier - 10 Lupinen - 11 Senf - 12 Soja - 13 Weichtiere - 14 Erdnüsse - 15 Farbstoff E110 - 16 Farbstoff E150d - 17 Chinin - 18 Knoblauch

Kindgerichte

Nudeln mit Tomatensoße oder Butter (klein) ^{6,1}	5,90 €
Schnitzel mit Pommes Frites ¹⁵	10,90 €

Frische Pasta

Tagiatelle mit Chorizo, Chili, Zuckerschoten in Tomatensoße, Parmesan ^{1,9,6,18}	16,50 €
Tagiolini mit asiatischer Currysauce Flusskrebsen und Zuckerschoten ^{1,3,5,6,9,18}	18,50 €
Gefüllte Panzerotti mit Steinpilzrahm und Parmesan ^{1,5,6,9,18}	16,50 €
Raviolacci gefüllt mit Feige in Feigensenfsauce und Serranoschinken ^{1,6,9,18}	16,90 €
Tagiolini mit gebratenem Zander in Weisswein-Thymian Sahnesauce ^{1,2,5,6,9,18}	17,90 €
Tagiatelle mit frischem Lachs und Tomatensauce ^{1,2,9,18}	17,90 €
Tagiolini AOP mit Gambas ^{1,2,9,18}	19,90 €
Tagliatelle mit Rumpsteakwürfeln in Steinpilzrahmen und Parmesan ^{1,5,6,9,18}	19,90 €

Allergenkennzeichnung

1 Gluten (Weizen) - 2 Fisch - 3 Krebstiere - 4 Schwefeldioxide 5 Sellerie - 6 Milch

und Laktose - 7 Sesamsamen 8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln 9 Eier - 10 Lupinen - 11 Senf - 12 Soja - 13 Weichtiere - 14 Erdnüsse - 15 Farbstoff E110 - 16

Farbstoff E150d - 17 Chinin - 18 Knoblauch

Vegetarisch

Tagiolini mit Basilikumpesto ^{1,6,8,9,18}	14,90 €
Crespelle gefüllt mit Ricotta und Spinat überbacken ^{1,6,9}	15,90 €
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat In Tomatencreme mit Parmesan ^{1,6,9}	16,90 €
Spaghetti in Ingwer-Bolognese mit geriebenem Käse (vegan) ^{1,8b,12}	15,50 €

Fleisch

Gebratene Hähnchenbrust mit Basmatireis und Asiatische Gemüse ^{1,15}	21,90 €
Wahlweise mit Mangochili 1,6 - oder Balsamicosauce 1,4,5,6,9	
Schweinefilet mit Drillingen und Tagesgemüse	22,90 €
Wahlweise mit Pfeffer- 1,5,6 oder Balsamicosauce1,4,5	
Argentinisches Rumpsteak (ca. 220g) mit Drillingen und Tagesgemüse	31,90 €
Wahlweise mit Pfeffer- 1,5,6 oder Balsamicosauce 1,4,5	
Indisches Hähnchencurry mit Basmatireis 15 und Papadam ^{1,15}	21,90 €

Allergenkennzeichnung

1 Gluten (Weizen) - 2 Fisch - 3 Krebstiere - 4 Schwefeldioxide 5 Sellerie - 6 Milch

und Laktose - 7 Sesamsamen 8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln 9 Eier - 10 Lupinen - 11 Senf - 12 Soja - 13 Weichtiere - 14 Erdnüsse - 15 Farbstoff E110 - 16

Farbstoff E150d - 17 Chinin - 18 Knoblauch

Fisch

Gebratenes Lachsfilet ^{2,6}	25,90 €
Gebratenes Zanderfilet ⁶	25,90 €
Fischteller ^{2,18}	32,90 €

Zu allen Fischgerichten reichen wir Basmatireis¹⁵ und asiatisches Gemüse Wahlweise mit Mangochilisauce⁶ - oder Senfsoße^{6,11}

Extra Beilagen

Basmatireis ¹⁵	3,90 €
Asiatisches Gemüse	5,90 €
Drillinge	5,90 €
Tagesgemüse	5,90 €
Papadam	1,50 €

Dessert

Kleines Überraschungsdessert mit Espresso	6,60 €
Tiramisu ^{1,6,9}	7,50 €
Panna Cotta ⁶	7,50 €
Creme Brulee ^{6,9}	7,50 €

Allergenkennzeichnung

1 Gluten (Weizen) - 2 Fisch - 3 Krebstiere - 4 Schwefeldioxide 5 Sellerie - 6 Milch
und Laktose - 7 Sesamsamen 8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln 9 Eier - 10 Lupinen - 11 Senf - 12 Soja - 13 Weichtiere - 14 Erdnüsse - 15 Farbstoff E110 - 16
Farbstoff E150d - 17 Chinin - 18 Knoblauch

Indische Quarkspeise mit Safran ^{6,8,8a,8b}	7,50 €
Dessertvariation aus 3 Überraschungsdesserts	9,90 €

Bowls

Bowl - Vegan	16,90 €
Reis, Gurke, Radieschen, Kirschtomate, Rotebeete, Tofu, Sesam-Öl, Wakame, Edamame, Mango, Röstzwiebeln- Sesamdresssing oder Mangodressing	
Bowl - Stückgut	16,90 €
Reis, Gurke, Radieschen, Kirschtomate, Rotebeete, Tandori Chicken, Sweetchili, Curry-Zucchini, Mango, Nuss-Linsen-Crunch, Mangodressing oder Joghurtdressing	
Bowl - Casablanca	16,90 €
Couscous, Gurke, Radieschen, Rotebeete, Otivenot, Knusperhähnchen, Raz-Et-Hanout, Pfefferminze, Kichererbsen, Grüne Oliven, marinierte Tomaten, Mangodressing oder Joghurtdressing	

Allergenkennzeichnung

1 Gluten (Weizen) - 2 Fisch - 3 Krebstiere - 4 Schwefeldioxide 5 Sellerie - 6 Milch und Laktose - 7 Sesamsamen 8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln 9 Eier - 10 Lupinen - 11 Senf - 12 Soja - 13 Weichtiere - 14 Erdnüsse - 15 Farbstoff E110 - 16 Farbstoff E150d - 17 Chinin - 18 Knoblauch