

Speisekarte Winter 2020 der Gaststätte „brennNessel“

KLEINE SALATE

Griechischer Salat mit Schafskäse auf Rucolasalat; mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Vinaigrette; dazu Fladenbrot	8,40 €
Portulaksalat mit Rotkohl, Roter Bete und Chicoree mit Äpfeln, Walnüssen, Hüttenkäse und Vinaigrette; dazu Ciabattabrot Portulak ist eine Gemüse- und Würzpflanze, die nussig- säuerlich schmeckt und viele Vitamine und gesunde Fettsäuren enthält.	9,80 €
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Cashewkernen und Auberginen- Pflaumen- Tomaten- Chutney; dazu Fladenbrot	9,80 €
Rucolasalat mit Tamarillo, Avocado und Granatapfelkernen mit Orangenfilets, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Himbeer- Chili- Dressing; dazu Brot; Tamarillo= Baumtomate	10,50 €

GROSSE SALATE

Feldsalat mit gebratenem Fenchel, Champignons und Maronen mit gebratenem Rosenkohl; mit Birnen, Knoblauch, Sonnenblumenkernen, Briekäse und Vinaigrette; dazu Brot	13,90 €
Bulgursalat mit gebratener Süßkartoffel und Halloumikäse auf Salat; mit gebratenen Pastinaken, Möhren und Austernpilzen; mit roten Zwiebeln, Cashewkernen und Aronia- Joghurtdressing; dazu Fladenbrot	13,90 €

SUPPEN

BrennNesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot	6,90 €
Tomatensuppe mit Ziegenkäsetaler und Basilikum dazu Brot	7,40 €
Rosenkohl- Curry- Suppe mit Chilifäden dazu Fladenbrot	7,80 €
Topinambur- Apfel- Suppe mit Walnüssen dazu Ciabattabrot	7,80 €

EINTÖPFE

Würziger Kichererbsen- Gemüse- Eintopf mit Auberginen, Paprika, Möhren, Lauch, Tomaten, Chili und Knoblauch; dazu Fladenbrot	11,60 €
Lamm- Wirsing- Eintopf mit Kartoffeln, Möhren und Senfschmand; dazu Brot	11,80 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Birnen- Preiselbeer- Baguette mit Brie-Käse dazu Salatgarnitur	10,90 €
Spinat- Hüttenkäse- Baguette mit Ziegenkäse dazu Salatgarnitur	10,90 €
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola dazu Salatgarnitur	11,80 €
Zucchini- Räucherlachs- Baguette mit Kräuter-Käse dazu Salatgarnitur	11,80 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- BrennNessel- Auflauf mit Kirschtomaten mit Sonnenblumenkernen und Schafskäse	14,50 €
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; scharf; dazu Fladenbrot	14,80 €
Gebackenes Rosenkohl- Möhren- Curry mit Reis mit Pastinaken, Lauch, getrockneten Tomaten, Kokosmilch, Chili, Cashewkernen und Schafskäse	14,80 €
Scharfer orientalischer Gemüseauflauf mit Bulgur und Halloumi-Käse mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Möhren, Datteln, Knoblauch und Chili	15,20 €
Gnocchi- Champignon- Auflauf mit Wirsing, Maronen, Zucchini, getrockneten Tomaten, Kokosmilch, Cashewkernen und Reibekäse	15,20 €
Herzhafte Sesameierkuchen mit Spinat- Hüttenkäse- Füllung mit Tomaten, Sonnenblumenkernen und Reibekäse	15,50 €
Grünkohl- Austernpilz- Lasagne mit Räucher-Käse mit Paprika, Knoblauch und Walnüssen	15,50 €

NUDELGERICHTE

Penne mit Tomatensauce und frisch geriebenem Käse mit Basilikum	12,80 €
Farfalle mit gebratenem Rosenkohl, Fenchel und Lauch mit Cranberries, Cashewkernen, Sahne und Ziegenfrischkäse	14,80 €
BrennNesselnudeln mit Grünkohl und Champignons mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Knoblauch, Sahne und Schafskäse	14,80 €
Dinkel- Vollkornnudeln mit Austernpilzen, Artischocken und Kräuterbutter mit Möhren, Lauch, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan	15,20 €

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur	14,00 €
--	---------

Süßkartoffel- Zucchini- Frittata 14,00 €
mit Austernpilzen, Möhren, roten Zwiebeln, Sonnenblumenkernen,
Rucola und Brikäse; dazu Salatgarnitur.
Die Frittata ist ein italienisches Omelett, das so offen bleibt, wie es aus der Pfanne kommt,
also nicht zusammengeklappt wird.

Kartoffel- Räuchertofu- Pfanne 14,80 €
mit Rosenkohl, Paprika, Lauch, Maronen, Knoblauch, Kräuterbutter und Schafskäse

Scharfe Gnocchi- Champignon- Pfanne 14,80 €
mit Lauch, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Grünkohlpesto, Pinienkernen und Parmesan

Gefüllte Wirsingroulade mit gebratenen Rosmarinkartoffeln
und Wirsingsauce 15,50 €
Füllung besteht aus Grünkern, Austernpilzen, Maronen, getrockneten Tomaten
und Schafskäse; dazu Salatgarnitur

Sauerbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 15,50 €

SÜSSES UND DESSERT

Orangen- Zimt- Mousse 7,40 €
mit Granatapfelkernen, Schokosplittern und Sahnehaube

Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne 8,00 €
mit Physalis und Granatapfelkernen

Zwei Mandeleierkuchen mit Ahornsirup und Sahne 8,00 €
mit Physalis und Granatapfelkernen

ZU WEIN UND BIER

Geröstete und gesalzene Erdnüsse 2,80 €

Scharfe Nachos mit fruchtig- pikanter Salsa
oder Avocado- Schafskäse- Dipp 5,50 €

Zwei Laugenstangen mit Kräuterbutter 5,80 €

Tomaten- Bruschetta mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamico- Creme 6,80 €

Käsewürfel mit Oliven 8,50 €
Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; mit Walnüssen und Physalis;
dazu Brot

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen 2,50 €
mit Sahne