

SPEISEKARTE



Suppe

- 8,90 **Käse-Lauch-Suppe** g, l
Käse-Lauch-Suppe mit raffinierten, gebratenen Lychees
- 8,90 **Feurige Bananen-Kokos-Suppe** f, i, vegan, glutenfreie Zutaten
Bananen, pikant mit frischer Chili, Creme Vresh, Curry, Knoblauch, Kokosmilch und Frühlingslauch sowie komplexen Orangennoten
- 8,90 **Blumenkohlsuppe** a4, l vegan, glutenfreie Zutaten
Geröstete Blumenkohl-Knoblauch-Suppe mit Kichererbsen und Chiliöl.

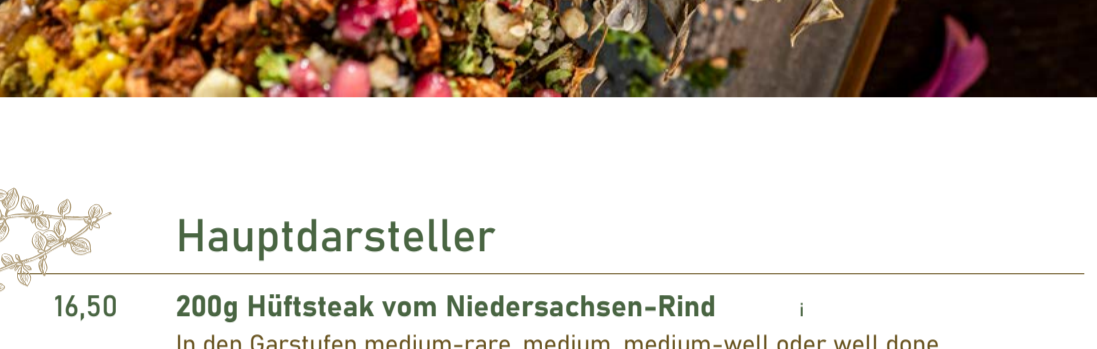
Das Praeludium - Vorspeisen

- 13,40 **Norwegisch-schweizerische Affäre** a1, a4, c, d, g, m
Rösti-Taler mit hausgemachter Hausfrauensauce und selbstgemachtem, frischem Lachs-Tartar. Auch als Doppel-Affäre zu haben
- 14,80 **Rindercarpaccio** g, c
Hauchfein geschnittenes Carpaccio vom Rind, mit Parmesan und frischen Champignons, ein wenig Rucola - mariniert mit feinem Olivenöl, Salz & Pfeffer
- 10,70 **Coeur de Boeuf Carpaccio** o vegan
Dünn geschnittene Ochsenherz-Tomate mit gebrüseltem Veta, nativem Olivenöl und Balsamico-Creme sowie wilder Rauke
- 8,90 **Drei gratinierte Bruschetta** a1 vegan
Fruchtig-würziger Tomaten-Salat mit Rucola auf angeröstetem, hausgebackenem Weißbrot, gratiniert mit veganem Käse
- 8,90 **Ciabatta mit Dips** a, a1, g
Ein kleiner Laib frisch aufgebackenes Ciabatta aus der eigenen Backstube, mit feiner Avocadocreme, würzigem Obazda und Crunchy-Bacon Frischkäsecreme
- 7,40 **kleiner Salat mit Pfiff** je nach Dressing: g, m, o, (vegan)/vegetarisch
Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracuja-Dressing oder Knoblauch-Joghurt-Dressing oder Kokos-Minz-Dressing oder Essig-Öl-Vinaigrette
- 15,20 **Experimentierkasten 3.0** a1, a4, c, f, g, h1, h4, h3, o, n vegetarisch
Aus der Küche kommt ein liebevoll arrangiertes „Tasting Board“ mit 5 ausgewählten Mini-Vorspeisen: Ochsenherzcarpaccio, Gartenwing, ein Bruschetta, ein wenig Khao Pad Sappertot und ein kleines Melonensteak - dazu ein kleiner Brotkorb

Die Krone auf den Salat setzen

- 5,80 **Ziegenkäse-Taler, Honigiert** g, vegetarisch
Vom Laib geschnitten, mit Honig und Rohrzucker gratiniert verleiht der Ziegenkäse-Taler der Vorspeise das gewisse Extra

Hier klicken:
Tisch reservieren ...



WEDEMÄRKER SONNTAGS-BRUNCH AB 09:30 UHR
regional und frisch
MEHR INFO

Signature Hauptgang

- 19,30 **Khao Pad Sappertot** f, h4, n vegan
Thailändische, süß-sauer-fruchtige Curry-Reispfanne mit gebratenen Ananas sowie spannender Tomaten-Sauce - in der halben Ananas angerichtet



Hauptdarsteller

- 16,50 **200g Hüftsteak vom Niedersachsen-Rind** i
In den Garstufen medium-rare, medium, medium-well oder well done, dazu klassische Rinder-Jus
- 14,70 **200g Flank-Steak vom Niedersachsen-Rind** i
In den Garstufen medium-rare, medium, medium-well oder well done, dazu klassische Rinder-Jus
- 14,50 **200g Puten-Steak aus der Brust** g
Durchgebraten, dazu gibts eine raffinierte Feigen-Honig-Gorgonzola-Sauce
- 14,20 **Ein Doppel Strang Rippchen vom Schwein**
Ca. 500g, von deutschen Schweinen, kräftig gewürzt, mit süß-rauchiger BBQ-Sauce
- 9,50 **Zwei Matjefilets mit Hausfrauensauce** g, d
Zwei eingeleitete Matjefilets mit hausgemachter, sahniger Hausfrauensauce mit Zwiebel und Apfelstücken
- 9,50 **Wiener Schnitzel** a, c
Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, fertig ca. 250g, in klassischer Panierung
- 12,80 **Jägerschnitzel** a, c, g
Vom Schweinelachs geschnitten, fertig ca. 250g, in klassischer Panierung, mit Pilzrahmsauce
- 11,30 **Holsteiner Schnitzel** a, c
Vom Schweinelachs geschnitten, fertig ca. 250g, in klassischer Panierung, mit 2 Spiegeleiern mit halb-flüssigem Dotter
- 11,50 **Geräuchertes Tofu-Steak** f, n, o vegan
Mit fruchtiger, hausgemachter Tomatensauce
- 9,50 **Wassermelonen-Steak mit Vetabrüsel** f, n vegan
Gegrilltes Wassermelonensteak, mariniert, mit Minze und zerbrüseltem Veta (veganer Feta)
- 8,20 **Gegrilltes Blumenkohl-Steak** f, n vegan
Blumenkohlsteak in Soja Marinade sous-vide gegart, dann gegrillt - köstlich
- 14,70 **Planted.steak®** a, h, n vegan
Saftig, zart und mit einem intensiven Umami-Geschmack - das einzigartige Planted.steak® - in Textur und Saftigkeit besser als das Original!

Hier klicken:
Wie komme ich ins Beans?



Komparsen & Statisten

- 6,90 **Knoblauchbrot** a1 vegan
Ciabatta aus unserer Backstube mit hausgemachter veganer Knoblauch-Kräuter-„Butter“
- 10,20 **Ofenkartoffel XL** g vegetarisch
Mit Sour Cream und kleinem, knackigen Salat der Saison
- 12,50 **Ofen-Süßkartoffel** vegan
ca. 200 g weißer, gedämpfter Fuhrberger Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, vegan möglich mit veganer Hollandaise
- 10,20 **Zwei Steckerrüben-Pastinaken-Röstlitaler** a1, a4, c vegetarisch
Mit geschmorten, bunten Möhren und Kaiserschoten
- 11,40 **Großer gemischter Salateller** vegan möglich
Großer, bunter Salat mit Bratkartoffel-Dressing oder Knoblauch-Joghurt-Dressing oder Kokos-Minz-Dressing oder Essig-Öl-Vinaigrette
- 10,20 **2 Bratkartoffel-Spieße mit Speckbohnen** g
Da wird die einfache Bratkartoffel neidisch: Bratkartoffel-Spieße mit fettigen Speckbohnen

BIERGARTEN HIMMELFAHRT OPENING

DJ bpm1
SPANFERKEL BIER VOM FASS
14. MAI AB 12:00 UHR
EINTRITT FREI

Saisonkarte Spargel

- 7,80 **Asparagus pulmenti crepito** g vegetarisch
Hausgemachte Spargelcremesuppe, der ideale Opener für eine echte Spargel-Schlemmerei oder was immer darauf noch folgen mag
- 13,20 **Spargel-Tortelli** a1, c, g vegetarisch
Zarte Spargel-Tortelli, wahlweise mit aromatischer Trüffel-Pesto-Hollandaise oder pikanter Sambal-Hollandaise
- 16,90 **Der Spargelbaukasten** a1, c, g vegan möglich
ca. 200 g weißer, gedämpfter Fuhrberger Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, vegan möglich mit veganer Hollandaise
- 23,80 **Dito in XL**
ca. 350 g Spargel

Spargel-Extras

- 5,90 **Oldenburger Landschinken**
Idealer, klassischer Spargelbegleiter: Original Oldenburger Landschinken, über Buchenholz geräuchert
- 3,90 **Rührei aus drei Land-Eiern** c
Die leichte Bitternote des Spargels wird durch den milden, cremigen Geschmack des Eis perfekt ausgeglichen und passt perfekt zur Hollandaise

Weiter oben in der Speisekarte gibt es Schnitzel, Steak und andere Hauptdarsteller zum Spargel

Maischolle ab 8. Mai

- 21,40 **Maischolle Finkenwerder Art mit Speckstippe** a1
Zum Beispiel mit Bratkartoffelspießen und Speckbohnen - oder anderer frei dazukombinierbarer Komparsen und Statisten auf Seite 5
Die Scholle würde aber auch mit Spargel schmecken. Schon probiert?

CRAZY WEDNESDAY

MITTWOCHS 17:30 - 21:30
Küchenschluss 21:00

SCHERE, STEIN, SCHNITZEL.

Schnitzel vom Schwein ODER Sellerieschnitzel, dazu Toppings Bruschetta, Hawaii, Sambal, Puszta

OBELIX & FRIENDS

ganze Wildschwein-Oberkeule mit krosser Kruste aus dem Ofen, mit Vorbestellung (2 Tage)

RIPPCHEN RUMBLE

Rippchen satt in Wellen - mit Pommes

MEET NO MEAT

Sellerie Schnitzel, Steak-Bites, Green Mt. Steak, vegan Chicken Stripes als veggie Highlights

FRENCH WEDNESDAY

Special Combi Deal, jeder Flammkuchen zusammen mit einem 0,2L Wein im Set

TERMINE



Ehrenburger

- 13,50 **Klassik Burger** a1, c, m, n
Luftiges Bräuce Bun, ein saftiges Pattie aus Rinderhack, hausgemachte Burgersauce & BBQ-Sauce, knackiger Salat, Tomate und Gewürzgurke - getoppt mit Röstzwiebeln
- 16,00 **Pulled Duck Burger** a1, c, f, l, m, n
Luftiges Brioche Bun, saftiges „Pulled Duck“ Fleisch, in BBQ nachgebraten, mit Umami-Mayonnaise und Chipotle-Salsa, dazu ein knackiger Salatgemüsemix
- 14,00 **Veganer „Beef“ Burger** a1, m, n
Unser veganes, schwarzes Bun, ein saftiges „Beef“ Pattie- auf Basis von Sonnenblumen - mit Avocadocreme, dazu Salat, Gewürzgurke und Tomate sowie crunchy Röstzwiebel
- 15,20 **Veganer „Chicken“ Burger** a1, m, n vegan
Wie vorab, diesmal nur mit einem saftigen „Crispy Chicken Pattie“ auf Basis von Weizenprotein

Over the Top: Extras

- 2,00 **Käse, eine Scheibe würziger Cheddar** g
- 2,50 **Baconscheibe, knusprig aus der Pfanne** g
- 3,50 **Chili Cheese Sauce, hausgemacht** g
- 1,50 **Jalapeño Scheiben, medium scharf** g
- 4,80 **Extra Pattie** siehe Burger

Frittenland - da wo die Burger wohnen

- 4,80 **Steakhouse Fries** m, (c) vegetarisch/ opt. vegan
Großes saftiges Pommes - wahlweise mit einmal Ketchup oder Mayo
- 6,70 **Süßkartoffelpommes** m, (c) vegetarisch/ opt. vegan
Der Klassiker der letzten Jahre - wahlweise mit einmal Ketchup oder Mayo
- 5,90 **Sidewinder Fries** g vegetarisch
Unregelmäßig geschnittene Pommes-Chunks mit Schale - rustikale Geschmacksraketen, dazu hausgemachte Sour Cream
- 10,70 **Pulled Duck & Käse Loading (auf Fries z.B.)** l, g
Saftiges Puddled und BBQ Sauce, mit frischen Gurken-Würfeln und knackigen Maiskörnern, mit Käse gratiniert
- 6,50 **Chili Cheese Loading (auf Fries z.B.)** g vegetarisch
Hausgemachte Chili-Cheese Sauce, extra Jalapenos und extra Käse, überbacken
- 9,50 **Garten-Wings mit BBQ Sauce** a1, c, m vegetarisch
Raffiniert gewürzte, mit Tempura ummantelte, frittierte Wings vom Freiland-blumenkohl, mit fruchtig-rauchiger BBQ Sauce

Ein Dessert zum Finale

- 8,90 **Warmer Brownie mit Eis** a4, f, (g) vegan (außer Vanilleeis), glutenfreie Zutaten
Unauffällig leckerer Brownie - ohne Weizen/ Roggen/ Dinkel, dazu Waldbeeren und eine Kugel Eis (Vanille, Mango (v) oder Heidelbeere (v))
- 10,20 **Apple Crumble Cheesecake** a1, g vegetarisch
Knackige Streusel mit Zimt, saftiges Apfelkompott, Cheesecream und Mürbeteig, darauf eine Kugel Eis (Vanille, Mango (v) oder Heidelbeere (v)) - unvergleichlich gut!
- 9,20 **American Pancakes** a1, a4 (vegan (außer Vanilleeis))
4 Fluffige Pancakes, mit fruchtiger Blaubeermarmelade (Blueberry-Jam) und Ahornsirup, mit Puderzucker beschnit
- 1,80 **Eine Kugel Eis (Vanille, Mango (v) oder Heidelbeere (v))**
- 9,90 **Die dunklen Gelüste** f, h, h4, m vegan
Auf einem crunchigen Keksboden schichten sich cremige „Mascarpone“ mit Voghurt, verfeinert mit echter Vanille und Orangennoten im Wechsel, mit fruchtigem Obst der Saison

Anrufen: 05130 - 9745210

Restaurant Beans
Kaffeedamm 2
30900 Wedemark
www.deinbeans.de
info@deinbeans.de
Tel. +4951309745210

FOLLOW US ON INSTAGRAM @beanscountry