



Willkommen im - und warum eigentlich - „Beans“...?!

Um diese Frage zu beantworten und nebenbei ein paar gute Gründe zu geben, warum genau Sie heute hier sitzen und diese Zeilen lesen, hilft ein kleiner Schritt zurück. Aus der Idee geborgen, im per se schon nicht ganz einfachen Schaffensfeld der Gastronomie die Konzepte „Nachhaltigkeit, Respekt vor Lebensmitteln und selbstverständliche Rücksichtnahme auf verschiedene Ernährungsbedürfnisse“ erfolgreich zu installieren, wurde „Beans“ gegründet. Verschiedene Stationen, verschiedene Standorte, verschiedene Ausrichtungen - und eine Pandemie später, ist das „Beans“ nun, was es heute ist:

Der „andere“ Landgasthof, der neben ausgezeichneten Möglichkeiten, Hochzeiten und andere Events zu feiern, mit einem frischen, experimentellen und innovativen a la Carte überrascht, Gerichten, die zu erst spannend und lecker sein müssen - und nebenbei überwiegend fleischlos sind, oft auf Milchprodukte, Getreideprodukte etc. verzichten und dem Anspruch, für quasi „jeden“ etwas auf der Karte zu haben.

Im Sommer bereichert on Top das Biergartengeschäft - das große Freiluftrestaurant - das Angebot und der fast jeden Sonntag und an vielen Feiertagen stattfindende Brunch ist eine bekannte und beliebte Institution.

Beans - ob nun als Zutat, als Kaffee-„Bohne“, als Akronym beginnend mit „Bio...“ oder einfach nur als kurzer und einbänglicher Stirnrune, heißt Sie herzlich willkommen!



= vegetarisch



= vegan / optional



= ohne glutenhaltige Zutaten,
Staubkontamination möglich

- S. 1 Welcome
- S. 2 kalte Vorspeisen & Salate
- S. 3 Suppen
- S. 4 Hauptgänge 1
- S. 5 Hauptgänge 2
- S. 6 Saison-Karte „Herbst/ Winter“
- S. 7 Desserts
- S. 8 Beans Klassiker Karte - mit Fleisch

Ausgewiesene Allergene - bitte fragen Sie im Zweifel auch gerne unseren Service.

1: mit Konservierungsstoffen, 2: mit Farbstoff(en), 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel, 7: enthält eine Phenylalaninquelle, 8: geschwefelt, 9: geschwärzt, 10: gewachst, 11: koffeinhaltig, 12 chininhaltig, a: Glutenhaltiges Getreide, a1: Weizen, a2 Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebs - & Schalentiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch/ Milchprodukte, h: Nüsse, h1: Mandel, h2: Haselnuss, h3 Walnuss, h4: Cashewnuss, h5: Pekanuss, h6: Parnass, h7: Pistazien, h8: Macadamia, i: Sellerie, j: Senf/ Senfsaat, k: Sesam/ Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulfit, m: Lupinen, n: Weichtiere

Kalte Vorspeisen und Salate

„Sich an Vorspeisen satt zu essen, ist keine Schande. Frevel ist nur, keinen Platz für ein Dessert einzuplanen!“ - Dolly Parton -

„Hirtensalat 2.0“



saftige, sonnengereifte Orange, cremiger Feta, rote Zwiebel, schwarze und grüne Oliven- ein Feuerwerk für den Gaumen!

8,90 € g

„Jacky der Tartar“



spannender Mix aus sauer-marinierten Gemüswürfeln, samtiger Jackfruit, cremiger Avocado-Guacamole im Stil eines klassischen Tartars serviert.

9,90 €

„Sea meets Surprise“



Wakame-Algensalat, Rohkakao-Nibs, Limette, Chili-Bits, Sesam & Chipotle-Flocken

8,60 € 2,4,f,k, (b, d)

„Carpaccio differente“



Carpaccio von der roten Bete, sanft mariniert, mit gerösteten Wallnüssen und Hirtenkäse-Bröseln

8,20 € g, h3

„kleiner Salat - wie un-langweilig“



gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracujadressing oder Balsamicocreme, auch als Träger für Ziegenkäse oder Mozzarella

5,60 € j

„No Pasta, no!“



Hausgemachte Antipasti mit mariniertem, geröstetem Gemüse und kleinem Brotkorb.

11,20 € a1, ggf. H, g

„groß (-artig-) er Salatteller“



großer, bunter Salat mit Mango-Maracuja Dressing oder Balsamico-Creme-Dressing kombinierbar auch mit Ziegenkäse oder Mozzarella, Generals Bites

9,90 € j

Extras

- 1 karamellierter Ziegenkäsetaler 4,90 €
- 1 Mozzarella-Kugel 4,90 €
- geriebener Hartkäse als Topping 2,50 €
- Generals Bites (gebratene Tofu Chunks) 7,90 € a1, f, k
- kleiner Brotkorb m. hausgebackenem Brot 1,50 €

Experimentierkasten



Zu viel Auswahl und alles klingt großartig? Aus der Küche kommt ein liebevoll arrangiertes „Tasting Board“ mit 6 ausgewählten Mini-Vorspeisen und ein wenig Brot.

Jackfruit-Tartar, Hirtensalat 2.0, Gartenwings, Sea meets Surprise Algensalat, Rote Bete Carpaccio

12,30 € a1, (b, d), f, g, h3, i, k



Suppenkasperei

„Der Sinn einer Suppe ist es, Herz und Bauch zu wärmen...!“ - Tom Sawyer-

„cremige Offenbarung“



Geröstete Blumenkohl-Knoblauch-Suppe mit Kichererbsen,
Chiliöl und Dill

7,80 €

g. 1

„Think Pink“



komplexe rote Bete, Erdäpfel aus Brelingen, schmeichelnde
Kokosmilch - und ein Klacks Creme Fraiche

7,80 €

g

„Wurzeln und Knollen“



leuchtend-rote Möhren, aromatischer Ingwer, leichte Zwiebel

7,80 €

Hauptgänge Teil 1

die „uns gibt es auch als warme Vorspeise“ - Helden und die „Bowl-y-Moly“ - Stars

„Atun de Sandia HG“



gegrilltes Wassermelonensteak, komplex mariniert, mit Minze und zerbröseltem Feta & Fleur de Sel, an Roto-Bete-Kimchi-Gemüse auf Kürbis-Kartoffel-Stampf

14,20 €

f, g, k

„Smash-Muffins HG“



Drei leckere, mit Käse überbackene, Kartoffelmuffins mit Brokkoli-Hollandaise- Füllung und cremiger Sauce Hollandaise dazu

12,80 €

c, g

„Hell of a Halloumi HG“



großer Halloumispieß mit Mango-Chunks in Chili-Marinade, hängend über einem bunten Salatbett mit mariniertes Mango, dazu Mango Maracuja-Dressing oder Balsamico-Creme Dressing

17,20 €

g, l, j

„from Heaven: Gartenwings HG“



Ein ganzes Rudel auf dem Teller: raffiniert gewürzte, in Tempura ummantelte & frittierte Wings vom Freilandblumenkohl mit Süßkartoffelpommes (nicht Bio) dazu BBQ Sauce und Wasabi Mayonnaise - teuflisch gut

13,20 €

a1, l, c

„Gericht des Lächelns“



leicht pikantes, veganes Gemüsecurry mit Mango und Ananas, Kokosmilch, gegrilltem Asiagemüse, Basmatireis mit saftig-rauchigen „Generals Bites“ - Würfeln aus Seidentofu

16,80 €

a1, f, l, j, k

„das pinke Wunder erleben“



Rote-Bete-Risotto mit Riserva Vermouth abgelöscht, mit Kohlrabi-Würfeln, gerösteten Walnüssen, geriebenem Hartkäse und dunklen Trauben

16,50 €

g, b3

„Eine Frage des Humors“



Scharf angebratenes Sesam-Tofu-Steak auf Kichererbsen-Spinat Curry mit Naan Brot und Tomaten-Kokos -Sauce

18,80 €

a1, a2, f, l, j, k

Alle mit „HG“ gekennzeichneten Gerichte können auch in reduzierter Form als „warme Vorspeise“ bestellt werden.

Hauptgänge 2... ein ganzer Teller voll Genuss!

„das Beans Mr. Cauli Steak“



daumendickes Blumenkohlsteak in Soja Marinade sous-vide gegart, dann gegrillt, auf Rote-Bete Kartoffel-Stampf mit marinierten Brat-Möhren

15,90 €

f, g, i, k

„Was Popeye schon wusste“



Saftige Spinatknödel, cremige Parmesansauce, auf gegrillten Tomaten, mit mediterranen Kräutern und sonnengetrockneten Tomaten und Tomatenkonfetti

17,50 €

a, l, c, g,

„Greek Invasion“



Jackfruit-Gyros, cremiges, mildes Zatziki nach Art des Hauses, Salatbett, hausgebackenes Fladenbrot, knackige Zwiebeln - so einfach, so lecker!

16,40 €

a, l, f, g, k

„Zoodles all' arrabbiata“



Auf den Punkt gegarte Zucchini-Pasta mit angenehm feuriger Tomatensauce, mediterran abgeschmeckt mit knusprig frittierten Kapern als Geschmacksbomben

13,80 €

„gesalbte Kugeln“



Süßkartoffel-Gnoccis mit Salbeibuttersauce und crunchy Salbeiblättern, angeschmorten, bunten Cherrytomaten & Tomatenflocken sowie Sonnenblumenkerne

14,90 €

a, l, g

„Tempeh der Seligkeit“



marinierte Tempeh-Steaks, gebraten, in dunkler Mezcal-Zwiebel-Sauce, auf gegrilltem Gemüse und einem Kartoffelrösti-Fundament

17,20 €

a, l, c, g, m

Saisonkarte Herbst / Winter

„Batman isst christian Kale“



Knackiger Grünkohlsalat mit crunchy & gerösteter Chicorée, Kale-Crisps, Apple, Birne, Sprossen und Radisschenscheiben mariniert mit Arabica-Espresso Dressing (mit Honig)

9,20 €

11,1

„Pumpkin, Baby!“



Cremige Kürbissuppe, leuchtend gelb-orange, mit Kokosmilch verfeinert, serviert mit Kernen und Kürbiskernöl sowie crunchigem Rucola

7,80 €

„Schwäbisch-italienische Herbstimpression“



Ist es eine Maultasche- oder eine Riesen-Ravioli? Ganz egal, in bissfester Pasta, verbirgt sich eine lecker Kürbis-Farce mit Chili-Akzenten, dazu gibt es geröstete Nüsse und Orangenbutter und eine Salatgarnitur

12,80 €

a1, c, g,

„Geschmacksknospendetonation“



Cremiges, leicht Süßes Erdmandelmilch-Risotto mit gerösteten Tigernuss-Flocken, Knoblauchpilzen mit Petersilienöl und Tannenhonig

18,20 €

g

„Wie bei Oma!“



Liebe, die man schmeckt, ein Gericht, was viele berührt - klassisches Frikassee mit Duftreis, knackigen Erbsen - und leckerer Jackfruit.

15,30 €

g

„Nice 2 meat you!“



Hier ist die Ausnahme - Fleisch. Sous-vide gegartes Huftsteak mit 250g, scharf angebraten, Kartoffelkürbis-Stampf, bunten Möhren und Rote-Bete-Kimchi-Gemüse, mit Whiskeysauce

29,20 €

g

„Süßes, Nachtfrost und ein Lächeln“



Crepes mit Süßkartoffelparfait und warmem, mariniertem Kürbis

8,90 €

a1, c, g,



Dessert

... Du bist sooo süß. Aber noch so viel mehr!

„Apfel-Crumble-Cheese-Cake“

Was ein Ding! Knackige Streusel mit Zimt, saftige Apfelmasse, Cheesecream und Mürbeteig, darauf eine Kugel hausgemachtes Vanilleparfait - unvergleichlich gut!

9,20 € a1, c, g

„Ofenpfannkuchen“

Im kleinen Pfännchen kommt der heiße, luftige Pfannkuchen, belegt mit heißen Rosmarinkirschen, Schokoladenerde und Vanillesaucenespuma

7,90 € a1, c, g

„Brownie Deluxe“

Saftige, warme Brownie-Ecken, Mango-Sorbet, Obstgarnitur und leckere Fruchtsauce

6,90 € c, g

„Sündige Dreifaltigkeit“

drei ganz unterschiedliche Pancake-Rolls mit Cremes gefüllt: Zitrone-Himbeer, Schmand-Blaubeere mit weißer Schokolade und Karamel-Cheesecream mit Cookie-Bruch und Vollmilchschokolade

9,40 € a1, c, g, (e, h2)

Die Klassiker von Burger bis Schnitzel, von Matjes bis Muschel

Die Burger

Alle Burger - außer die mit dem „grünenV“- werden in hausgebackenen Brioch-Buns angerichtet. Die 120 g Patties werden aus regionalem Rindfleisch hier vor Ort hergestellt, zu jedem Burger gibt es eine Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo.

„Beans Veganer Burger“	14,40 €	a1, k	
Quinoa-Rote-Bete Pattie, Grillgemüse, Hummus, Pastinakenchips, veganes, schwarzes Burger-Bun			
„Caprese Burger“	12,90 €	a1, c, g, k	
sonnengeküsste tomate, cremiger Mozzarella, Basilikumpesto und Ruccola, im schwarzen Veggie Bun			
„Klassik Burger“	13,40 €	a1, c, g, j, k	
ein Rinderhackpattie, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebel, BBQ Sauce und Burger Sauce			
„Double Cheese Burger“	17,40 €	a1, c, g, j, k	
zwei saftige Patties, knackiges Grünzeug, deftiger Bacon, cremiger Brie, Gratinkäse und Röstzwiebeln			
„Chili Cheese Burger“	14,40 €	a1, c, g, j, k	
ein Rinderhackpattie, eingelegte Jalapenos , smokey Jalapeno-Käse-Sauce, Röstzwiebeln, Salat			
„Schnitzel Burger“	14,90 €	a1, c, g, k	
ein paniertes Schnitzel (v. Schwein), in krosser Panierung, Tomatenscheibe und Salat, hausgemachte Hausfrauensauce			

„Matjes Hausfrauen Art“	16,90 €	d	
zwei eingelegte Matjesfilets mit hausgemachter, sahniger Sauce mit Zwiebeln und Apfelstücken, herzhaft			

„Lachs im Blätterteig“	14,90 €	a1, d, g,	
Lachsfilet mit Spinat und Hirtenkäse im Blätterteig gebacken, 3 Tranchen, dazu Safran-Schaum-Sauce und Cherrytomaten			

„Sonnenuntergangsteller“	14,90 €	b, c,	
ein ordentlicher Korb im Weinsud gedämpfter Miesmuscheln, Süßkartoffelpommes, Burgersauce und Wasabi-Mayonnaise			

„Schnitzel Wiener Art“	17,90 €	a1, c, g, j,	
Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken, kross paniert, mit Bratkartoffeln und Speckbohnen			
Holsteiner Art - mit Spiegelei	+ 1,50 €		
Jägerin-Art - mit Pilzrahmsauce	+ 3,50 €		

„Fritten und so...“

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	3,90 €	
Portion Süßkartoffelpommes rot oder weiß	5,20 €	
Chili Cheese Fries, überbacken, mit Jalapenos, scharfer Käsesauce und Gratinkäse	7,90 €	g

„Pimp my Burger“

Xtra Pattie	3,90 €	Xtra Bacon	2,50 €
Xtra Spiegelei	1,50 €	Xtra Gratinkäse	1,50 €
Chili Cheese Fries statt Pommes	3,50 €		
Süßkartoffelpommes statt Pommes	1,00 €		