

# BEANS

Restaurant Beans Country  
vegetarisch - vegan - flexitarisch - BIO



## Kalte Vorspeisen und Salate

### „Hirtensalat 2.0“

Saftige, sonnengereifte Orange, cremiger Feta, rote Zwiebel, schwarze und grüne Oliven - ein Feuerwerk für den Gaumen!  
vegetarisch, optional vegan: ohne Feta

8,90 € g

### „Sea meets Surprise“

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

8,60 € 2,4,f,k,(b,d)

### „kleiner Salat - wie un-langweilig“

Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maraquajadressing oder Balsamico-creme, auch als Träger für Ziegenkäse oder Mozzarella. vegetarisch, optional vegan: ohne Ziegenkäse oder Mozzarella

5,60 € j

### „groß (-artig-) er Salatteller“

Großer, bunter Salat mit Mango-Maraquajadressing oder Balsamico-Creme-Dressing kombinierbar auch mit Ziegenkäse oder Mozzarella, Generals Bites.  
vegetarisch, optional vegan: ohne Ziegenkäse oder Mozzarella

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 €

### „Jacky der Tartar“

Spannender Mix aus saurer-marinierten Gemüsewürfeln, samtiger Jackfruit, cremiger Avocado-Guakamole im Stil eines klassischen Tartars serviert. vegan

9,90 €

### „Carpaccio diferente“

Carpaccio von der roten Bete, sanft mariniert, mit gerösteten Walnüssen und Hirtenkäse-Bröseln  
vegetarisch, optional vegan: ohne Hirtenkäse

8,20 € g, h3

### „No Pasta, no!“

Hausgemachte Antipasti mit mariniertem, geröstetem Gemüse und kleinem Brotkorb. vegan

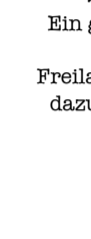
11,20 € (a1), ggf. H, g

### „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. vegan

12,30 € (a1), (b, d), f, g, h3, i, k



## Hier klicken: Wie komme ich ins Beans?



## Suppen

### „cremige Offenbarung“

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

7,80 € g

### „Think Pink“

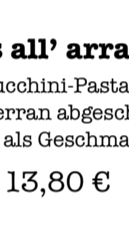
Komplexe rote Bete, Erdäpfel aus Breilingen, schmeichelnde Kokosmilch - und ein Klacks Creme Fraiche  
vegetarisch, optional vegan: Creme Fraiche

7,80 € g

### „Wurzeln und Knollen“

Leuchtend-rote Möhren, aromatischer Ingwer, leichte Zwiebel. vegan

7,80 €



## Hauptgänge

### „Atun de Sandia HG“

Gegrilltes Wassermelonensteak, komplex mariniert, mit Minze und zerbröseltem Feta & Fleur de Sel, an Foto-Bete-Kimchi-Gemüse auf Kürbis-Kartoffel-Stampf. vegetarisch

14,20 € f, g, k

### „Hell of a Halloumi HG“

Großer Halloumi-Spieß mit Mango-Chunks in Chili-Marinade, hängend über einem bunten Salatbett mit mariniertem Mango, dazu Mango Maraquajadressing oder Balsamico-Creme Dressing. vegetarisch

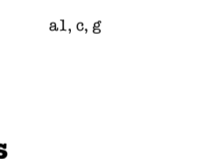
17,20 € 2,4,f,k,(b,d)

### „Gericht des Lächelns“

Leicht pikantes, veganes Gemüsecurry mit Mango und Ananas, Kokosmilch, gegrilltem Asiengemüse, Basmatireis mit saftig-rauchigen „Generals Bites“ - Würfeln aus Seidentofu. vegan

16,80 € a1, f, i, j, k

## Hier klicken: Tisch reservieren ...



### „Smash-Muffins HG“

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

12,80 € c, g

### „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 - teuflich gut  
vegetarisch, optional vegan: ohne Wasabi Mayonnaise

13,20 € a1, i, c

### „das pinke Wunder erleben“

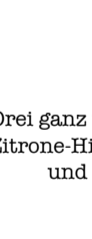
Rote-Bete-Risotto mit Räserveta Walnüssen abgelöscht, mit Kohlrabi-Würfeln, gerösteten Parmaschinken, geriebenem Hartkäse und dunklen Trauben. vegetarisch

16,50 € g, h3

### „Eine Frage des Humors“

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

18,80 € (a1, a2), f, i, j, k



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

### „das Beans Mr. Cauli Steak“

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

15,90 € f, g, i, k

### „Greek Invasion“

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

16,40 € a1, f, g, k

### „gesalbte Kugeln“

Süßkartoffel-Gnococis mit Salbeibuttersauce und crunchy Salbeilättern, angeschmorten, bunten Cherrytomaten & Tomatenflocken sowie Sonnenblumenkerne. vegetarisch

14,90 € a1, g

### „Was Popeye schon wusste“

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

17,50 € a1, c, g

### „Zoodles all' arrabbiata“

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

13,80 €

### „Tempehl der Seligkeit“

Marinierte Tempeh-Steaks, gebraten, in dunkler Mezzal-Zwiebel-Sauce, auf gegrilltem Gemüse und einem Kartoffelrösti-Fundament. vegetarisch, optional vegan: ohne Mezzal-Zwiebel-Sauce, dafür mit veganer Jus

17,20 € a1, c, g, mg, m

## Hier klicken: Tisch reservieren ...



## Saisonkarte Frühlingserwachen

### „Radix Fruitio“

Sous-Vide gegarte Radieschen-Suppe mit Feta-Bröseln, Radieschen-Blätter-Öl und Minze.  
vegetarisch, auf Wunsch vegan ohne Feta

7,80 € g

### „Den Bock zum Gärtner ernannt!“

Feldsalat, Gebackener Ziegenkäse mit Mandel-Panade und Tomaten-Mango-Chutney dazu Granatapfel-Dressing  
vegetarisch, auf Wunsch vegan ohne Ziegenkäse

11,70 € h - Mandel/ Nüsse

### „Bolsa de Verano“

Die Riesens-Maultasche - hausgemachte Pasta gefüllt mit verschiedenen Pilzen, Schwarzwurzeln und Frühlingslauch, dazu Zitronen-Wildkräuterbutter und marinierte Beeren. vegetarisch

15,90 € a1, c, g

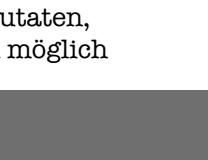
### „Hannibal Lectors gefräßiges Schweigen“

Rosa gebratenes Lammkaree (200g/ regional, nicht Bio) mit Orangen-Rosmarin-Bratensauce, Apfel-Kartoffelstampf und gebuttertem Rosenkohl sowie Strohkartoffeln

31,90 € g, Muskata



Anrufen: 05130 - 9745210



### „Eisheilige Siebenschläfer“

Flambierte Ananas-Stückchen mit Zimt und Zucker, dazu Erdbeere-Chili-Parfait mit Knisterbomben (nicht Bio). vegetarisch

8,90 € g



## Dessert

### „Apfel-Crumble-Cheese-Cake“

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

9,20 € a1, c, g

### „Ofenpfannkuchen“

Im kleinen Pfännchen kommt der heiße, luftige Pfannkuchen, belegt mit heißen Rosmarinkirschen, Schokoladenröster und Vanillesaucenispuma. vegetarisch

7,90 € a1, c, g

### „Brownie Deluxe“

Saftige, warme Brownie-Ecken, Mango-Sorbet, Obstgarnitur und leckere Früchtsauce. vegetarisch

6,90 € c, g

### „Sündige Dreifaltigkeit“

Drei ganz unterschiedliche Pancake-Rolls mit Cremes gefüllt: Zitronen-Himbeer, Schmand-Blaubeere mit weißer Schokolade und Karamel-Cheesecream mit Cookie-Bruch und Vollmilchschokolade. vegetarisch

9,40 € a1, c, g, (e, h2)

## Hier klicken: Tisch reservieren ...



## Die Klassiker

von Burger bis Schnitzel, von Matjes bis Muschel

### Die Burger

Alle Burger - außer die mit dem „grünenV“- werden in hausgebackenen Brioche-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 €

Quinoa-Rote-Bete Pattie, Grillgemüse, Hummus, Pastinakenchips, veganes, schwarzes Burger-Bun. vegan

### „Caprese Burger“ 12,90 €

Quinoa-Rote-Bete Pattie, Grillgemüse, Hummus, Pastinakenchips, veganes, schwarzes Burger-Bun. vegetarisch

### „Klassik Burger“ 13,40 €

Ein Rinderhackpattie, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebel.

### „Double Cheese Burger“ 17,40 €

Zwei saftige Patties, knackiges Grünzeug, deftiger Bacon, cremiger Brie, Gratinkäse und Röstzwiebeln

### „Chili Cheese Burger“ 14,40 €

Ein Rinderhackpattie, eingelegte Jalapenos, smokey Jalapeno-Käse-Sauce, Röstzwiebeln, Salat

### „Schnitzel Burger“ 14,90 €

Ein paniertes Schnitzel (v. Schwein), in krosser Panierung, Tomatenscheibe und Salat, hausgemachte Hausfrauensauce

## Hier klicken: Tisch reservieren ...



### „Matjes Hausfrauen Art“ 16,90 €

Zwei eingelegte Matjesfilets mit hausgemachter, sahniger Sauce mit Zwiebeln und Apfelstücken, herzhaften Bratkartoffeln und Salat

### „Lachs im Blätterteig“ 14,90 €

Lachsfilet mit Spinat und Hirtenkäse im Blätterteig gebacken, 3 Tranchen, dazu Safran-Schaum-Sauce und Cherrytomaten

### „Von wegen Mies. Muschel!“ 14,90 €

Ein ordentliches Korb im Weinsud gedämpfter Miesmuscheln, Süßkartoffelpommes, Burgersauce und Wasabi-Mayonnaise

### „Schnitzel Wiener Art“ 17,90 €

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 €

### „Pimp my Burger“

Xtra Pattie	3,90 €	<b>Xtra</b>
Xtra Bacon	2,50 €	
Xtra Spiegelei	1,50 €	
Xtra Gratinkäse	1,50 €	

Chili Cheese Fries statt Pommes 3,50 €  
Süßkartoffelpommes statt Pommes 1,00 €



## Hier klicken: Tisch reservieren ...



## Für kurzentschlossene Schockverliebte

Freie Termine Hochzeitsfeier im Beans:	Mai	Juni	Juli	Aug.	2024
	4.05.	15.06.	13.07.	17.08.	
	11.05.				
	25.05.				
					<b>JETZT ANFRAGEN</b>

## 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 chininhal- tig, a: Glutenhaltige 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: Pekannuss, h6: Parnass, h7: Pistazien, h8: Macadamia, i: Sellerie, j: Senf/ Senfsaat, k: Sesam/ Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulfite, m: Lupinen, n: Weichtiere



= vegetarisch



= vegan / optional



= ohne glutenhaltige Zutaten, Staubkontamination möglich