

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

10,40 € g

„Hell of a Halloumi“

Kleiner Halloumispieß mit Mango-Chunks
in Chili-Marinade
vegetarisch

8,90 € g

„kleiner Salat - wie un-langweilig“

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

7,40 € j

„groß (-artig-) er Salatteller“

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

11,40 € j

Extras

- 1 karamellisierte 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 sauer-marinierten Gemüswürfeln, samtiger Jackfruit, cremiger Avocado-Guakamole im Stil eines klassischen Tartars serviert. vegan

12,40 €

„Carpaccio differente“

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

10,20 € g, h3

„No Pasta, no!“

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

13,20 € (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 meats
- Surprise Algensalat, Rote Bete Carpaccio. vegan

15,50 € (a1), (b, d), f, g, h3, i, k



DE-ÖKO-007

Hier klicken: Wie komme ich ins Beans?



Warme Vorspeisen und Suppenkasperei

„Bro-Toffel-Smash“

Leckere mit Käse überbackene Kartoffeln mit Brokkoli-Hollandaise-Füllung und cremiger Sauce Hollandaise dazu. vegetarisch

8,20 € o, g

„Atun de Sandia“

Gegrilltes Wassermelonensteak, komplex mariniert, mit Minze und zerbröseltem Feta & Fleur de Sel, an Rote-Bete-Kimchi-Gemüse. vegetarisch

10,80 € f, g, k

„Norwegisch-schweizerische Affäre“

Rösti-Taler mit hausgemachter Hausfrauensauce und selbstgemachtem, frischem Lachs-Tartar

13,40 € d, g

„cremige Offenbarung“

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

8,90 € g

„Think Pink“

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

8,90 € g

„Wurzeln und Knollen“

Leuchtend-rote Möhren, aromatischer Ingwer, leichte Zwiebel vegan

8,90 €

Hauptgänge

„Atun de Sandia“

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

18,20 € f, g, k

„Gericht des Lächelns“

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

19,30 € a1, f, i, j, k

Hier klicken: Tisch reservieren ...



„Bro-Toffel-Smash HG“

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

14,20 € o, g

„from Heaven: Gartenwings“

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

15,40 € a1, i, o

„Eine Frage des Humors“

Scharf angebratenes Sojas-Tofu-Steak auf Kichererbsen-Spinat Curry mit hausgebackenem Fladenbrot und Tomaten-Kokos-Sauce. vegan

21,60 € (a1, a2), f, i, j, k

„das Beans Mr. Cauli Steak“

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

19,90 € f, g, i, k

„Greek Invasion“

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

19,90 € a1, f, g, k

„gesalbte Kugeln“

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

17,20 € a1, g

„Was Popeye schon wusste“

Saftige Spinatknödel, cremige Rigatoni-Sauce auf gegrillten Tomaten, mit mediterranen Kräutern, sonnengetrockneten Tomaten und Tomatenkonfetti vegetarisch

19,80 € a1, o, g

„Tempehl der Seligkeit“

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

19,90 € a1, c, g, mg, m

Küsten-Küche

„Matjes Hausfrauen Art“

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

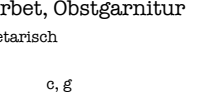
17,90 € d NICHT BIO

„Von wegen Mies. Muschel!“

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

15,90 € b, c NICHT BIO

Hier klicken: Tisch reservieren ...



Saisonkarte Spargel

„Pulmenti asparagum ursinum“

Spargelcreme-vegetarisch mit Bärlauchpesto. vegetarisch

8,90 € g

„Tatwaffe: Spargelstecher (Salat)“

Karamellisierte grüner und weißer Spargel, Wildkräutersalat, Bärlauchchips und Erdbeervinalgrette. vegetarisch

13,70 €

„Stangen und Köpfe in Taschen“

Hausgemachte Pasta-Tasche gefüllt mit weißem und grünem Spargel, Bärlauchbutter und Pinienkernen, dazu gekräuterte Kartoffelroutons und marinierte Wildkräuter vegetarisch

17,20 € a1, g

„Blow my mind (Dessert)“

Raffinierter Caramel-Sauce mit Ziegenkäseis und Erdbeeren mit Salted Caramel-Sauce und Liebkörnchen vegetarisch

10,20 € g

„Kulinaristen Werkzeugkoffer: der Spargelbaukasten“

180g weißer, gedämpfter Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise, sowie zerlassener Butter. vegetarisch

16,90 € g

optional dazu:

- 2 kleine Schnitzel 14,50 € a1, c, g, j
- Portion Kochschinken 4,70 € b
- Portion Landschinken 5,90 €
- Medaillons vom Schweinefilet 14,90 €
- Hausgebeizter Lachs 9,70 € d
- Hausgeräucherter Lachs 9,70 € d
- Rührei aus 2 Bio-Eiern aus Brelingen 2,90 € o
- doppelt Spargel 11,50 €

optional vegan dazu:

- warmes Oliven-Citronen-Öl als Sauce
- xtra Generals Bites 7,90 €
- xtra Tofu-Steak 7,90 €
- xtra Blumenkohlsteak 7,90 €
- xtra Wassermelonensteak 7,90 €



DE-ÖKO-007

Anrufen: 05130 - 9745210



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

10,20 € a1, c, g

„Ofenpfannkuchen“

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

8,90 € a1, c, g

„Brownie Deluxe“

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

8,90 € o, g

„Sündige Dreifaltigkeit“

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

10,80 € 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 „grünen V“ - werden in hausgebackenen Bio-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“ 16,40 € a1, k

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

„Caprese Burger“ 14,90 € a1, c, g, k

Wunderbare sonnengeküsste Tomaten mit cremigem Mozzarella, verfeinert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und frischem Ruocla, veganes, schwarzes Burger-Bun. vegetarisch

„Klassik Burger“ 15,40 € a1, c, g, j, k

Ein Rinderhackpattie, Salat, Tomato, Gewürz gurke, Röstzwiebel, BBQ Sauce und Burger Sauce

„Double Cheese Burger“ 19,40 € a1, c, g, j, k

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

„Chili Cheese Burger“ 16,40 € a1, c, g, j, k

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

„Schnitzel Burger“ 16,90 € a1, c, g, k

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

Hier klicken: Tisch reservieren ...

„Schnitzel Wiener Art“ 18,90 € 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 €

Chili Cheese Fries, überbacken, mit Jalapenos, scharfer Käsesauce und Gratinkäse 8,50 €

„Pimp my Burger“

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

DE-ÖKO-007

Anrufen: 05130 - 9745210

Lust auf aaawww?

Jeden Mittwoch & Donnerstag mit Gruß aus der Küche

Ausgewiesene Allergene

Bitte fragen Sie im Zweifel auch gerne unseren Service.

- 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: 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: Pekannuss, h6: Parnass, h7: Pistazien, h8: Macadamia, i: Sellerie, j: Senf/ Senfsaat, k: Sesam/ Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulfit, m: Lupinen, n: Weichtiere

= vegetarisch

= vegan / optional

= ohne glutenhaltige Zutaten, Staubkontamination möglich

DE-ÖKO-007