

BEANS

Restaurant Beans Country
vegetarisch - vegan - flexitarisch - BIO



DE-ÖKO-007

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 Halloumi-Spieß mit Mango-Chunks in Chili-Marinade
vegetarisch

8,90 € g

„kleiner Salat - wie un-langweilig“
Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracujadressing oder Balsamicoemulsion, 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 Balsamicoemulsion-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 Gemüseswürfeln, samtiger Jackfruit, cremiger Avocado-Guacamole im Stil eines klassischen Tartars serviert. vegan

12,40 €

„Carpaccio diferente“

Carpaccio von der roten Bete, sanft mariniert, mit gerösteten Wallnüssen 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-Knoblach-Suppe mit Kichererbsen, Chiliöl und Dill. vegan

8,90 € g

„Think Pink“

Komplexe rote Bete, Erdäpfel aus Brelingen, schmeichelnde 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

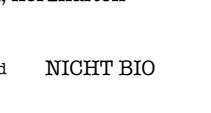
18,20 € f, g, k

„Gericht des Lächels“

Leicht pikantes, veganes Gemüsecurry mit Mango und Ananas, Kokosmilch, gegrilltem Asiamüse, 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 € c, g

„from Heaven: Gartenwings“

Ein ganzes Rudel auf dem Teller: raffiniert gewürzte, in Tempura ummantelte & frakturierte 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 Sesam-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, Salatbett, 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 Rigtotti-Sauce auf gegrillten Tomaten, mit mediterranen Kräutern, sonnentrockneten Tomaten und Tomatenkonfetti
vegetarisch

19,80 € a1, o, g

„Tempehl der Seligkeit“

Marinierte Tempeh-Medaillons, gebraten, mit Mezcal-Zwiebel-Sauce, auf gegrilltem Gemüse und einem Kartoffelrösti-Fundament vegetarisch, optional vegan; ohne Mezcal-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 Apfelstücken, 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 Pfifferlinge

„Cantharellus singt im Mund!“

Pfifferling - Creme - Suppe, garniert mit gebratenen Schwammerln mit Zwiebeln & Speck, Preiselbeeren, Petersilienöl, Microgreens
Vegetarisch möglich g

7,80 €

„Wald- & Wiesenliebe“

Wildkräutersalat, angeröstete Tomaten & Kirschtomaten, Paprika. Mit gebratenen Pfifferlingen mit Zwiebeln & Speck, Feta-Bröseln, Pfirsich, Waldbeeren-Vinaigrette
Vegan möglich

16,90 €

„Wir ham‘ einen an der Waffel!“

Luftig - deftige Belgische Waffel mit Schmand-Frischkäse-Creme mit Frühlingslauch und Schnittlauch, gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln & Speck, Preiselbeermarmelade
Vegetarisch möglich c, g, i

14,90 €

„Ravioli di Rehling“

Teigtasche mit Pfifferlingsfüllung, garniert mit gebratenen Schwammerln mit Zwiebeln & Speck, Wildkräutern und Preiselbeermarmelade
Vegetarisch möglich a1, c, g, i

17,20 €

„Flucht aus der Karibik“

Vegane Kokos-Creme Brûlée mit gebackten Pfifferlingen und karamellierter Zuckerkruste
Vegan h1

9,30 €

Xtra zu ALLEN Gerichten

„Pimp my Leibspeise“

eine Portion Pfifferlinge „dazu“, ob zum Schnitzel oder zum Wassermelonensteak
Vegan möglich

9,20 €

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 Fruchtsauce. vegetarisch

8,90 € c, g

„Sündige Dreifaltigkeit“

Drei ganz unterschiedliche Pancake-Rolls mit Cremes gefüllt: Zitronen-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 Vegane 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 sonnengeküstete Tomaten mit cremigem Mozzarella, verfeinert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und frischem Ruocola, veganes, schwarzes Burger-Bun. vegetarisch
„Klassik Burger“ 15,40 € a1, c, g, j, k
Ein Rinderhackpattie, Salat, Tomato, Gewürzgurke, 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 €

„Fritten und so...“
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo 4,50 €
Portion Süßkartoffelpommes rot oder weiß NICHT BIO 5,50 €
Chili Cheese Fries, überbacken, mit Jalapenos, scharfer Käsesauce und Gratinkäse 8,50 €

„Pimp my Burger“

Xtra Pattie	3,90 €		Xtra
Xtra Bacon	2,50 €		
Xtra Spiegelei	1,50 €		
Xtra Gratinkäse	1,50 €		

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 Größ 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 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: Cashew, 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

Anrufen: 05130 - 9745210

