

# 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 Halloumispieß mit Mango-Chunks  
in Chili-Marinade  
vegetarisch

8,90 € g

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

Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracujadressing oder Balsamico-creme, 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 Balsamico-creme-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 diferente“

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!“

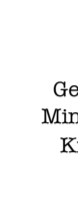
Hausgemachte Antipasti mit mariniertem, geröstetem Gemüse und kleinem Brotkorb. vegan

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 meets 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 Kartoffel 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, schmeichelnde Kokosmilch - und ein Klacks Creme Fraiche  
vegetarisch, optional vegan: Creme Fraiche

8,90 € g

### „Feuriges Bananen-Kokos-Süppchen - klingt komisch, ist aber so!“

Ungewöhnliches Geschmacksfeuerwerk: Bananen, pikant mit frischer Chili, Creme Vresh, Curry, Knoblauch, Kokosmilch und Frühlingslauch sowie komplexen Orangennoten und Soya-sauce. vegan

8,90 € f, i

## 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 Kartoffel mit Brokkoli-Hollandaise - Füllung und cremiger Sauce Hollandaise dazu. vegetarisch

14,20 € o, g

### „from Heaven: Gartenwings“

Ein tempore Rudel von dem Teller: raffiniert gewürzt, in Tempura ummantelte & frittierte 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 Kartoffelstampf 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 Mezcal-Zwiebel-Sauce, auf gegrilltem Gemüse und einem Kartoffelrösti-Fundament vegetarisch, optional vegan: ohne Mezcal-Zwiebel-Sauce, dafür mit veganer Jus

19,90 € a1, o, g, mg, m

## Küsten-Küche

### „Matjes Hausfrauen Art“

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

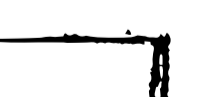
17,90 € d NICHT BIO

### „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 ...



## NEU Saisonkarte Herbst

### „Herzlichst, dein Herbst!“

Cremige Kürbissuppe mit wärmendem Ingwer und einem Hauch Chili sowie samtiger Kokosmilch. Vegan

7,80 € Kokos, Muskat

### „Subterrane Knollen-Kommando“

Deftiger Salat aus Kartoffeln, Steckrübe und Karotte, mit feinem Apfelessig abgerundet - Korlander schenkt Tiefe - Quinoa Crunch sowie Grünkohl-Flakes sorgen für Spannung im Mund. Vegan

7,80 €

### „Sonnenstrahl und Herbstlaub“

Teigtasche gefüllt mit einer Komposition aus geschmorten Kürbiswürfeln & Kürbiskerne, dazu gekräuterte Buttersauce und Trockenobst. Vegetarisch

17,20 € a1, o, g

### „Runkelrüben-Romanze“

Steckrübensteak mit Pistazienkruste und Buttersauce, Brokkoli-Kartoffel-Stampf und bissfest gegarter Brokkoli. Vegetarisch

22,40 € g, h7, Muskat

### „Rip Rip Hurra!“

Saftige, marmorierte Querrippenstücke mit gebratenen Pilzen, gerösteten Zwiebeln und zimtmariniertem Sellerie auf Apfel-Kartoffel-Stampf.

26,90 € a1, o, g, i, Muskat, Zimt

### „Make you feel gourd!“

Saftiger Kürbiskuchen mit Frischkäseschicht auf einem Shortbread-Boden, dazu saisonal-herbstliches Rauch-Obst und Vanillesahne. Vegetarisch

9,50 € a1, o, g, Zimt



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, o, g

### „Ofenpfannkuchen“

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

8,90 € a1, o, g

### „Brownie Deluxe“

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

8,90 € o, 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, o, 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 Brloch-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 €

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

### „Caprese Burger“ 14,90 €

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

### „Klassik Burger“ 15,40 €

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

### „Double Cheese Burger“ 19,40 €

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

### „Chili Cheese Burger“ 16,40 €

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

### „Schnitzel Burger“ 16,90 €

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

Hier klicken: Tisch reservieren ...



### „Schnitzel Wiener Art“ 18,90 €

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken, kross paniert, mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

### „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 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



## 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 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

Anrufen: 05130 - 9745210

