BEANS
10 JAHRE

SPEISEKARTE

Suppe

8,90 **Käse-Lauch-Suppe** g, l
Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch (Cheeseburgersuppe)

8,90 **Feurige Bananen-Kokos-Suppe** f, i, vegan, glutenfreie Zutaten
Bananen, pikant mit frischer Chili, Creme Vresh, Curry, Knoblauch, Kokosmilch und Frühlingslauch sowie komplexen Orangennoten

8,90 **Blumenkohlsuppe** a4, l vegan, glutenfreie Zutaten
Geröstete Blumenkohl-Knoblauch-Suppe mit Kichererbsen und Chiliöl

8,90 **Rote-Bete-Kokos-Suppe** 11, 3 vegan, glutenfreie Zutaten
Erdig-süße Rote Bete trifft saftig-herbstliche Birne und samtige Cocos-Milch

Das Praeludium – Vorspeisen

14,80 **Rindercarpaccio** c, 2
Hauchfein geschnittenes Carpaccio vom Rind, mit Parmesan und frischen Champignons, ein wenig Rucola – mariniert mit feinem Olivenöl, Salz & Pfeffer

10,70 **Rote-Bete Carpaccio** h3 vegan
Hauchdünnes Rote Bete Carpaccio mit Veta, Walnuss und Kürbiskernen

8,90 **Drei gratinierte Bruschetta** a1 vegan
Fruchtig-würziger Tomatensalat mit Rucola auf angeröstetem, hausgebackenem Ciabatta, gratiniert mit veganem Käse

8,90 **Ciabatta mit Dips** a1, g, 3, 15 opt. vegan
Ein frisches Ciabatta aus dem Ofen mit feiner Avocadocreme, fruchtigem Bruschetta und Körözött (Liptauer) – ein pikanter Brotaufstrich aus der slowakischen, ungarischen und österreichischen Küche

7,90 **kleiner Salat mit Pfiff** g, o, m, 5 vegan
Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracuja-Dressing ODER Knoblauch-Joghurt-Dressing ODER Kokos-Minz-Dressing ODER Essig-Öl-Vinaigrette

14,80 **Ein kleiner Eimer Mittelmeer …** g,a1, h1, h a4 o, 3, 5 vegetarisch
Vorspeisenteller mit Weißweinchampignons, Rotweinzwiebeln, eingelegten Oliven, getrockneten Tomaten in Öl, gebratener Zucchini und Aubergine, einem kleinen Brotkorb und „Körözött“- pikanter Hirtenkäsecreme
24,00 **(auch als großer Eimer für 2)**

als Extra zur Vorspeise

Die Krone auf den Salat setzen

5,80 **Ziegenkäse-Taler, gratiniert** g, vegetarisch
Vom Laib geschnitten, mit Honig und Rohrzucker gratiniert, verleiht der Ziegenkäse-Taler der Vorspeise das gewisse Extra

Hier klicken:
Tisch reservieren …

Signature Hauptgang

19,90 **Väterchen Frost** g
Deftiger **Grünkohl** mit einer Kohlwurst und einer Scheibe Bauchfleisch, dazu Salzkartoffeln

12,60 **Sagt man heut‘ „Teslaplatte“?** o, 3, l, 2, c, a1
klassische **Currywurst** (Lebendgewicht 180 g) mit Pommes - dazu hausgemachte, fruchtige Curry-Sauce ODER Höllenfeuer-Sauce ODER Sambal-Sauce + Röstzwiebel, wahlweise Steakhouse Fries ODER Dipper Fries

19,80 **Popeye 2.0** c, o, g, 5, 2 vegetarisch
Spinatknödel mit Ricotta-Füllung in samtiger Parmasan-Sauce, dazu frische & getrocknete Tomate

Hauptdarsteller

Beilagen dazu siehe: Komparsen & Statisten

18,20 **Rinderhüftsteak mit Jus** l
Ein Hüftsteak vom Rind (ca. 200 g Rohgewicht), dazu eine hausgemachte, mit Apple Jim Beam verfeinerte Jus

10,40 **Schweinenackenbraten mit Jus** l, m, o, 5
Saftiger Schweinenackenbraten (ca. 200 g Rohgewicht), dazu eine hausgemachte, mit Apple Jim Beam verfeinerte Jus

12,50 **Hähnchenbrust mit Sauce** o, g, 5
Hähnchenbrust mit einer cremigen Feigen-Gorgonzola-Honig-Sauce

16,20 **Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce** 9, 1
Leckere Spare Ribs (ca. 500 g Rohgewicht) aus der Schälrippe, kräftig gewürzt, mit hausgemachter BBQ-Sauce

11,00 **Schnitzel Wiener Art** a1, c
Hausgeklopftes Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, in klassischer Panierung mit frischer Zitrone

12,80 **Schnitzel mit Sauce nach Wahl** a1, l, g, c, 2
Hausgeklopftes Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, in klassischer Panierung mit Sauce nach Wahl: Jäger-Sauce ODER Sambal-Sauce + Röstzwiebel ODER Höllenfeuer-Sauce mit Jalapeño

11,30 **Holsteiner Schnitzel** a, c
Hausgeklopftes Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, in klassischer Panierung, mit zwei Spiegeleiern vom Brelinger Landei on top

9,50 **Gartenwings mit Hausgemachter BBQ Sauce** a1 vegetarisch
Blumenkohl-Rosen im Tempurateig ausgebacken, mit hausgemachter BBQ-Sauce

12,40 **Hackbraten mit Parmesansauce** a1, o, c, g, 11, 5, 2
Eine Scheibe Muttis Hackbraten mit fein-cremiger Parmesan-Sauce

7,50 **Klassische Frikadelle, Boulette, Fleischpflanzerl** a1, c, l, (f, g, m)
Wie bei Mutti mit Liebe aus halb und halb (Schwein und Rind)

9,90 **Zwei Matjesfilets mit Hausfrauensauce** d, m, g, 11
Matjes mit einer Mayo-Sahne-Sauce, verfeinert mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke

14,90 **Rotbarsch-Filet** d
2 saftig-gebratene Rotbarsch-Filets (je Filet ca. 100 g Rohgewicht) mit Zitrone

8,20 **Blumenkohlsteak** f, n vegan
Blumenkohlsteak in Soja-Sesam-Marinade

14,70 **Planted.steak® mit Tomatensauce** a, f, h, n vegan
Ein schmackhaftes Planted.steak® mit hausgemachter Tomatensauce - besser als wie echt

Hier klicken:
Wie komme ich ins Beans?

Komparsen & Statisten

6,90 **Knoblauchbrot** a1, h1, h vegan
Zwei knusprige, hausgebackene Ciabattahälften mit Knoblauch-Kräuter-Margarine

11,80 **Zwei Kartoffelgratin-Taler** g, a1 vegetarisch
Zwei Kartoffelgratin-Taler mit veganer Hollandaise und Rahmkohlrabi

12,50 **Ofen-Süßkartoffel** g, o, m, 3, 5 vegan
Eine Süßkartoffel aus dem Ofen, gefüllt mit Guakamole und einem kleinen Salat

8,40 **Blumenkohl-Kartoffel Stampf** h1, h, 16, z vegan
Veganer Kartoffelstampf, verfeinert mit Blumenkohl und Muskat, dazu gibt es eine vegane Hollandaise. Wahlweise dazu: Apfel-Rotkohl ODER Rosenkohl

11,40 **Großer gemischter Salatteller** g, o, m, 5 vegan möglich
Großer, bunter Salat mit Kokos-Minz- ODER Joghurt-Knoblauch- ODER Mango-Maracuja-Dressing ODER Essig Öl

10,40 **Bratkartoffeln mit Speckbohnen** g, 15, 8
Bratkartoffeln mit herzhaften Baconwürfeln und Zwiebel,n dazu feine grüne Bohnen, vollendet mit Bohnenkraut

14,90 **Bratkartoffeln mit kleinem Salat** g, o, m, 15, 5
Bratkartoffeln mit herzhaften Baconwürfeln und Zwiebeln, dazu ein kleiner knackiger Salat

9,80 **Butterspätzle mit Rotkohl oder Rosenkohl** c, g, 16 vegetarisch
Eine Portion Spätzle in Butter geschwenkt, dazu Apfel-Rotkohl ODER Rosenkohl und vegane Hollandaise

5

Herbstkarte – goldene Zeiten

8,90 **North of Honshu** o, 5 vegan
Kürbissuppe aus Hokkaidokürbis mit Cocosmilch und Ingwer

8,90 **Knollenkommando** o, 5 vegan
Schietwedda-Salat aus Steckrübe, Kartoffel, Karotte, mit Koriander, angemacht mit Balsamico und Olivenöl

12,30 **Gresskar blader** c, o, 2, 5 opional vegan
Norwegischer Herbstsalat: Hauchfein geschnittener Butternut Kürbis, gehobelter Parmesan, Kürbiskerne, rote Chili, Balsamico, natives Olivenöl

27,50 **König des Waldes** i, g
Hirsch-Rollbraten-Tranche aus der Schulter, dazu Gin & Wild Jus, Ofen-Kürbisgemüse mit Hokkaido, Karotte, Zucchini, Paprika und Kohlrabi und ein cremiger Kartoffelgratin-Taler

25,50 **Kopfloser Reiter** m, l, o, 5 vegan
Gefüllter Butternutkürbis, mit veganer Bolognese, Veta und veggi-Käse überbacken.

15,80 **glückloser Blattschuss** h1, h, m, o, 5 vegan
In Balsamico-Senf-Marinade Sous-Vide mariniertes, gebratenes Steak von der Freilandsteckrübe, mit Rosenkohl und Blumenkohl-Kartoffelstampf sowie veggi Hollandaise

8,90 **Süß gegen Frost** 3
Zimtcreme aus Cocosjoghurt, geschichtet mit Apfelmus, getoppt mit Cookie Crunch und gebratenem Apfel

CRAZY WEDNESDAY

MITTWOCHS 17:30 - 21:30

Küchenschluss 21:00

SCHERE, STEIN, SCHNITZEL.

Schnitzel vom Schwein ODER Sellerieschnitzel, dazu Toppings Bruschetta, Hawaii, Sambal, Puszta

OBELIX & FRIENDS

ganze Wildschwein-Oberkeule mit krosser Kruste aus dem Ofen, mit Vorbestellung (2 Tage)

RIPPCHEN RUMBLE

Rippchen satt in Wellen - mit Pommes

MEET NO MEAT

Sellerie Schnitzel, Steak-Bites, Green Mt. Steak, vegan Chicken Stripes als veggie Highlights

FRENCH WEDNESDAY

Special Combi Deal, jeder Flammkuchen zusammen mit einem 0,2L Wein im Set

TERMINE

Ehrenburger

13,50 **Klassik Burger** n, m, a1, c, 1, 11
Hausgemachtes, luftiges Burger Bun, ein saftiges Pattie aus Rinderhack, hausgemachte Burgersauce & BBQ-Sauce, knackiger Salat, Tomate und Gewürzgurke – getoppt mit Röstzwiebeln

16,00 **Pulled Duck Burger** l, n, m, a1, c, f, 1, 2
Hausgemachtes, luftiges Burger Bun, saftiges „Pulled Duck“ Fleisch, in hausgemachter BBQ-Sauce nachgebraten, mit Umami-Mayonnaise und Chipotle-Salsa, dazu ein knackiger Salatgemüsemix

14,50 **Veganer „Beef“ Burger** a1, n, 3, 11, 1 vegan
Unser veganes, schwarzes Bun, ein saftiges „Beef“ Pattie – auf Basis von Sonnenblumen - mit Avocadocreme, dazu Salat, Gewürzgurke und Tomate sowie crunchy Röstzwiebeln

15,20 **Veganer „Chicken“ Burger** a1, n, 3, 1 vegan
Wie vorab, diesmal nur mit einem saftigen „Crispy Chicken Pattie“ auf Basis von Weizenprotein

Over the Top: Extras

2,00	**Käse, eine Scheibe würziger Cheddar**	g
2,50	**Baconscheibe, knusprig aus der Pfanne**	
3,50	**Chili-Cheese-Sauce, hausgemacht**	g
1,50	**Jalapeño Scheiben, medium scharf**	
4,80	**Extra Pattie**	siehe Burger
1,50	**Ein Spiegelei vom Brelinger Landei**	c

Frittenland – da wo die Burger wohnen

4,80 **Steakhouse Fries** m vegan möglich
Grob geschnittene Pommes Frites – wahlweise mit einmal Ketchup ODER einmal Mayo

4,80 **Dipper-Fries** m vegan möglich
Grip & Dip Pommes aus dem Heißluft-Ofen (nicht frittiert) – wahlweise mit einmal Ketchup ODER einmal Mayo

Loading für die Pommes:

10,70 **Pulled Duck & Käse Loading (auf Fries z.B.)** l, g, 2
Saftiges Pulled Duck und hausgemachter BBQ-Sauce, mit frischen Gurken-Würfeln und knackigen Maiskörnern, mit Käse gratiniert

8,30 **Chili Cheese Loading (auf Fries z.B.)** g
Hausgemachte Chili-Cheese-Sauce, extra Jalapeños und extra Käse, überbacken

Ein Dessert zum Finale

8,90 **Warmer Brownie** f, a4, 3 vegetarisch glutenfreie Zutaten
Unfassbar leckerer, warmer Brownie – serviert im Glas mit Stracciatella-Creme und Waldbeeren-Ragout

10,20 **Apple Crumble Cheesecake** a1, g vegetarisch
Knackige Streusel mit Zimt, saftiges Apfelkompott, Cheesecream und Butterkeks-Boden, serviert im Glas - unvergleichlich gut!

8,90 **Crème Brûlée** g vegetarisch
Sahnecreme mit Vanille, Zitrone und knuspriger Zuckerkruste

9,90 **Die dunklen Gelüste** n, f, h, h4 vegan
Auf einem crunchigen Keksboden schichten sich cremige „Mascarpone“ und Voghurt, verfeinert mit echter Vanille und Orangennoten im Wechsel, mit fruchtigem Obst der Saison

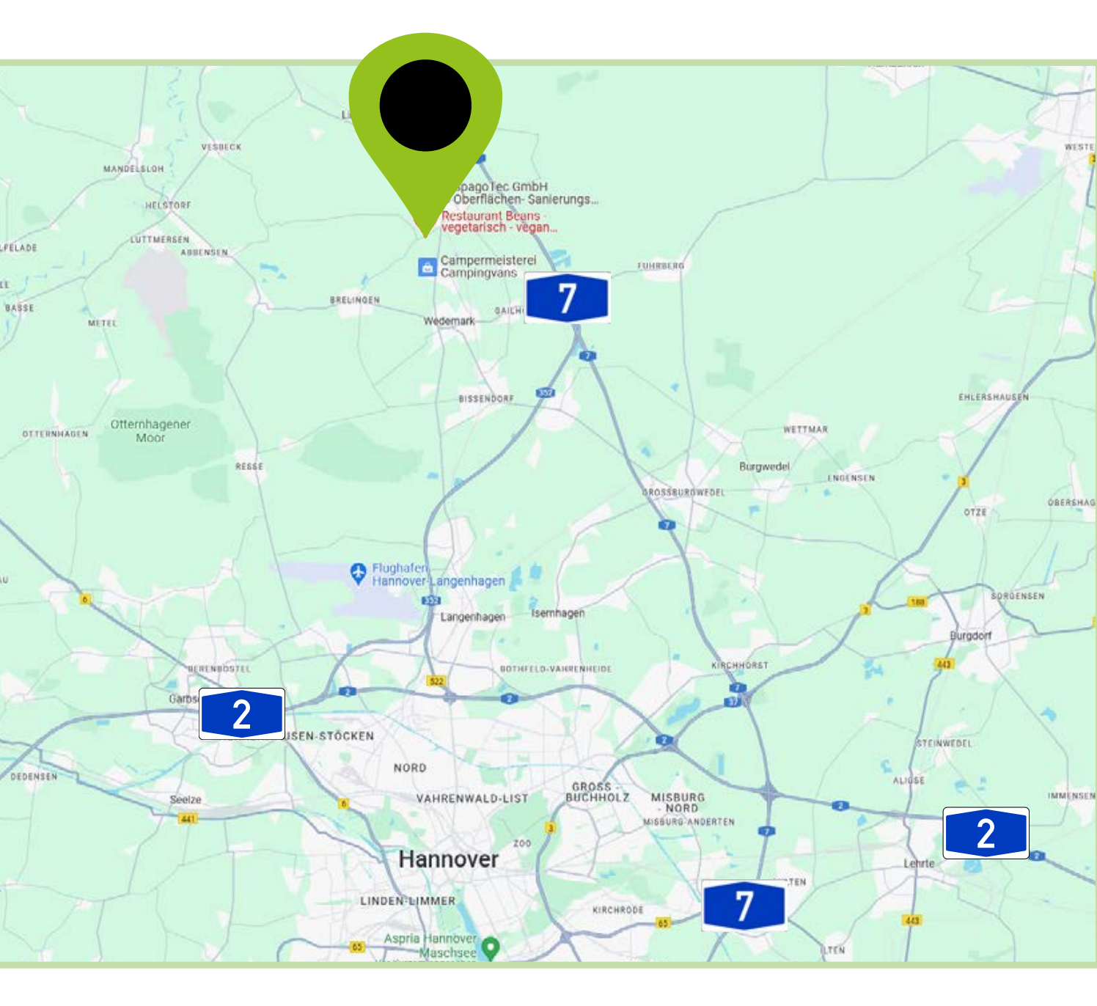
Ausgewiesene Allergene

Bitte fragen Sie im Zweifel auch gerne unseren Service.

a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.1) Weizen und -erzeugnisse a.2) Roggen und -erzeugnisse, a.3) Gerste und -erzeugnisse, a.4) Hafer und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.1) Mandeln und -erzeugnisse, h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, h.3) Walnüsse und -erzeugnisse, h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, h.6) Paranüsse und -erzeugnisse, h.7) Pistazien und -erzeugnisse, h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senf und -erzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO2, r), p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse, z) Sonstiges,
1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit ntioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmitteln, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat, 19) gentechnisch veränderter Rohstoff.

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Anrufen:
05130 - 9745210


Restaurant Beans - vegetarisch - vegan...
Campermeisterei Campingvans
Wedemark
Brelingen
Bissendorf
Burgwedel
Flughafen Hannover-Langenhagen
Langenhagen
Isernhagen
Burgdorf
Lehrte
Hannover
7
2
7
2

Restaurant Beans
Kaffeedamm 2
30900 Wedemark

www.deinbeans.de

info@deinbeans.de

Tel. +4951309745210

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@beanscountry