

SPEISEKARTE



Suppe

8,90	Käse-Lauch-Suppe Käse-Lauch-Suppe mit raffinierten, gebratenen Lychees	g, l
8,90	Feurige Bananen-Kokos-Suppe Bananen, pikant mit frischer Chili, Creme V'resh, Curry, Knoblauch, Kokosmilch und Frühlingslauch sowie komplexen Orangennoten	f, i, vegan, glutenfreie Zutaten
8,90	Blumenkohlsuppe Geröstete Blumenkohl-Knoblauch-Suppe mit Kichererbsen und Chiliöl.	a4, l vegan, glutenfreie Zutaten

Das Praeludium - Vorspeisen

13,40	Norwegisch-schweizerische Affäre Rösti-Taler mit hausgemachter Hausfrauensauce und selbstgemachtem, frischem Lachs-Tartar. Auch als Doppel-Affäre zu haben	a1, a4, c, d, g, m
23,40 Doppel-Affäre:		
14,80	Rindercarpaccio Hauchfein geschnittenes Carpaccio vom Rind, mit Parmesan und frischen Champignons, ein wenig Rucola – mariniert mit feinem Olivenöl, Salz & Pfeffer	g, c
10,70	Coeur de Boeuf Carpaccio Dünn geschnittene Ochsenherz-Tomate mit gebröseltem Veta, nativem Olivenöl und Balsamico-Creme sowie wilder Rauke	o vegan
8,90	Drei gratinierte Bruschetta Fruchtig-würziger Tomaten-Salat mit Rucola auf angeröstetem, hausgebackenem Weißbrot, gratiniert mit veganem Käse	a1 vegan
8,90	Ciabatta mit Dips Ein kleiner Laib frisch aufgebackenes Ciabatta aus der eigenen Backstube, mit feiner Avocado-creme, würzigem Obazda und Crunchy-Bacon Frischkäsecreme	a, a1, g
7,40	kleiner Salat mit Pfiff Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracuja-Dressing oder Knoblauch-Joghurt-Dressing oder Kokos-Minz-Dressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	je nach Dressing: g, m, o, (vegan)/ vegetarisch
15,20	Experimentierkasten 3.0 Aus der Küche kommt ein liebevoll arrangiertes „Tasting Board“ mit 5 ausgewählten Mini-Vorspeisen: Ochsenherzcarpaccio, Gartenwing, ein Bruschetta, ein wenig Khao Pad Sappertot und ein kleines Melonensteak – dazu ein kleiner Brotkorb	a1, a4, c, f, g, h1, h4, h3, o, n vegetarisch

Die Krone auf den Salat setzen

5,80	Ziegenkäse-Taler, gratiniert Lufdiges Bruchsalat, mit Honig und Rohrzucker gratiniert verleiht der Ziegenkäse-Taler der Vorspeise das gewisse Extra	g, vegetarisch
------	---	----------------

Hier klicken:
Tisch reservieren ...



WEDEMÄRKER SONNTAGS-BRUNCH

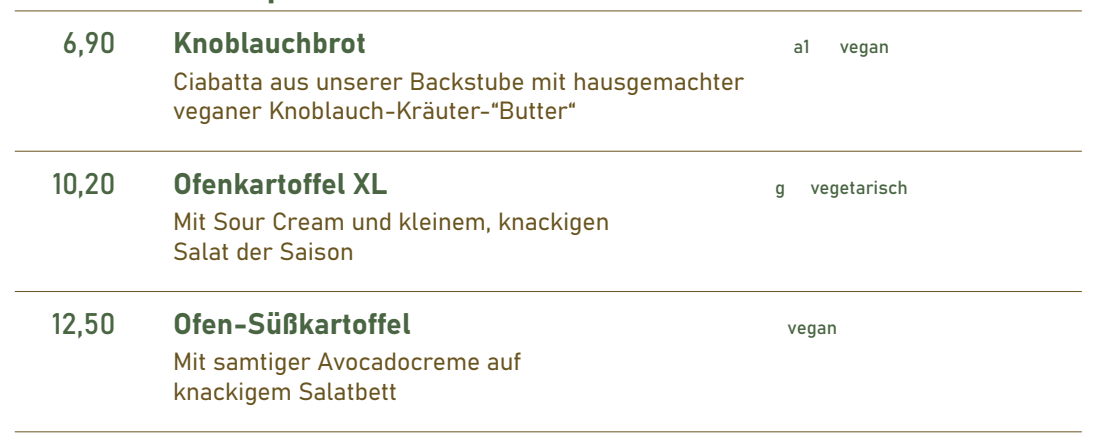
AB 09:30 UHR

regional und frisch

>>> MEHR INFO

Signature Hauptgang

19,30	Khao Pad Sappertot Thailändische, süß-sauer-fruchtige Curry-Reispfanne mit gebratenen Ananas sowie spannender Tomaten-Sauce – in der halben Ananas angerichtet	f, h4, n vegan
-------	--	----------------



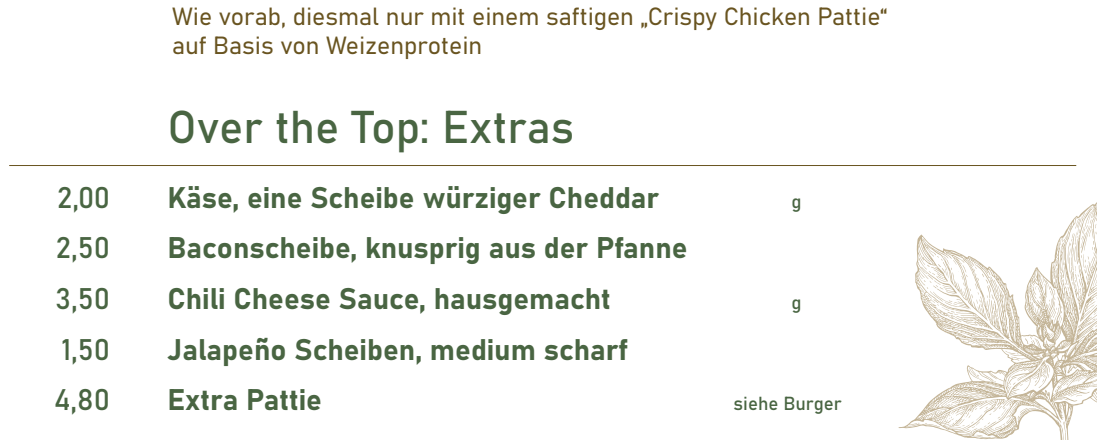
Hauptdarsteller

16,50	200g Hüftsteak vom Niedersachsen-Rind In den Steakufen medium-rare, medium, medium-well oder well done, dazu klassische Rinder-Jus	i
14,70	200g Flank-Steak vom Niedersachsen-Rind In den Steakufen medium-rare, medium, medium-well oder well done, dazu klassische Rinder-Jus	i
14,50	200g Puten-Steak aus der Brust Durchgebraten, dazu gibts eine raffinierte Feigen-Honig-Gorgonzola-Sauce	g
14,20	Ein Doppel Strang Rippchen vom Schwein Ca. 500g, von deutschen Schweinen, kräftig gewürzt, mit süß-rauchiger BBQ-Sauce	
9,50	Zwei Matjesfilets mit Hausfrauensauce Zwei eingelegte Matjesfilets mit hausgemachter, sahniger Hausfrauensauce mit Zwiebel und Apfelstücken	g, d
9,50	Wiener Schnitzel Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, fertig ca. 250g, in klassischer Panierung	a, c
12,80	Jägerschnitzel Mit geschmorten, bunten Möhren und fruchtigem Heidelbeer-Dressing	a, c, g
11,30	Holsteiner Schnitzel Vom Schweinelachs geschnitten, fertig ca. 250g, in klassischer Panierung, mit 2 Spiegeleiern mit halb-flüssigem Dotter	a, c
11,50	Geräuchertes Tofu-Steak Mit fruchtiger, hausgemachter Tomatensauce	f, n, o vegan
9,50	Wassermelonen-Steak mit Veta-Brüsel Gegrilltes Wassermelonensteak, mariniert, mit Minze und zerbröseltem Veta (vegane Feta)	f, n vegan
8,20	Gegrilltes Blumenkohl-Steak Lufdiges Blumenkohlsteak in Soja Marinade sous-vide gegart, dann gegrillt – köstlich	f, n vegan
14,70	Planted.steak® Lufdiges, zart und mit einem intensiven Umami-Geschmack – das einzigartige Planted.steak® – in Textur und Saftigkeit besser als das Original!	a, f, h, n vegan

Hier klicken:
Wie komme ich ins Beans?

Komparsen & Statisten

6,90	Knoblauchbrot Ciabatta oder gebratenes Brot mit hausgemachter veganer Knoblauch-Kräuter-„Butter“	a1 vegan
10,20	Ofenkartoffel XL Mit Sour Cream und kleinem, knackigen Salat der Saison	g vegetarisch
12,50	Ofen-Süßkartoffel Mit samtiger Avocado-creme auf knackigem Salatbett	vegan
10,20	Zwei Steckrüben-Pastinaken-Röstitaler Mit geschmorten, bunten Möhren und Kaiserschoten	a1, a4, c vegetarisch
11,40	Großer gemischter Salateller Großer, bunter Salat mit Mango-Maracuja-Dressing oder Knoblauch-Joghurt-Dressing oder Kokos-Minz-Dressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	vegan möglich
10,20	2 Bratkartoffel-Spieße mit Speckbohnen Da wird die einfache Bratkartoffel neidisch: Bratkartoffel-Spieße mit deftigen Speckbohnen	g



Pfifferling-Saison

7,50	Pfifferling-Creme-Suppe garniert mit gebratenen Schwammerln mit Zwiebeln & Speck, Preiselbeeren, Petersilienöl und Microgreens	g, l vegetarisch möglich
18,90	Schwammerl-Salat Bunter, gemischter Salat, mit fruchtigen Tomaten und Paprika, gebratenen Pfifferlingen im Bell-Pepper-Cup und fruchtigem Heidelbeer-Dressing	g vegan
28,90	Zander, na na na nah - na na naaaah Zanderfilet, auf der Haut gebraten, dazu frische Pfifferlinge auf einem Bett aus Butternut-Kürbissstampf	g
18,90	Risotto mit Pfifferlingen Feinstes, klassisches Risotto mit frischen Pfifferlingen, Granatapfelkernen und Microgreens	g vegan
18,50	Pfifferlinge Extra Portion Extra Portion Pfifferlinge (200 g Rohgewicht)	g vegan
10,50	Halbe Extra Portion Pfifferlinge Halbe Extra Portion Pfifferlinge (100 g Rohgewicht)	
9,40	Der verrückte Wald-Verführer Pfifferling-Dessert: Süß glasierte Pfifferlinge mit veganer Heidelbeere-Mascarpone-Creme	a1, g vegan

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

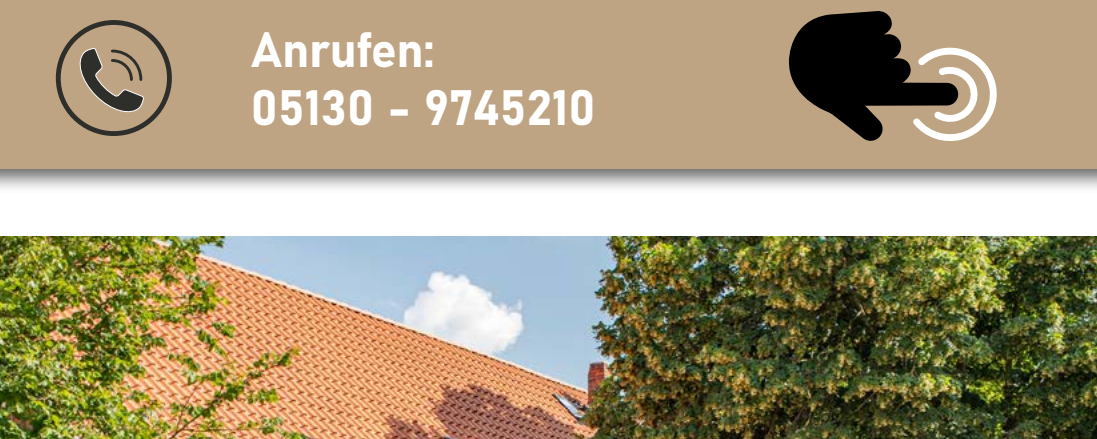
MEET NO MEAT

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 Lufdiges Bruchsalat, ein saftiges Pattie aus Rinderhack, hausgemachte Burgersauce & BBQ-Sauce, knackiger Salat, Tomate und Gewürzgurke – getoppt mit Röstzwiebeln	a1, c, m, n
16,00	Pulled Duck Burger Lufdiges Bruchsalat, ein saftiges „Pulled Duck“ Fleisch, in BBQ nachgebraten, mit Umami-Mayonnaise und Chipotle-Salsa, dazu ein knackiger Salatgemüsemix	a1, c, f, l, m, n
14,00	Veganer „Beef“ Burger Unser veganes, schwarzes Bun, ein saftiges „Beef“ Pattie- auf Basis von Sonnenblumen – mit Avocado-creme, dazu Salat, Gewürzgurke und Tomate sowie crunchy Röstzwiebel	a1, m, n vegan
15,20	Veganer „Chicken“ Burger Wie vorab, diesmal nur mit einem saftigen „Crispy Chicken Pattie“ auf Basis von Weizenprotein	a1, m, n vegan

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

Frittenland – da wo die Burger wohnen

4,80	Steakhouse Fries Grob geschnittene Pommes – wahlweise mit einmal Ketchup oder Mayo	m, (c) vegetarisch/ opt. vegan
6,70	Süßkartoffelpommes Auf einem crunchy Keksboden schichten sich cremige „Mascarpone“ mit Vogelhirt, verfeinert mit echter Vanille und Orangennoten im Wechsel, mit fruchtigem Obst der Saison	m, (c) vegetarisch/ opt. vegan
5,90	Unregelmäßig geschnittene Pommes-Chunks rustikale Geschmacksraketen, dazu hausgemachte Sour Cream	g vegetarisch

Fries Re-Loaded

10,70	Pulled Duck & Käse Loading (auf Fries z.B.) Saftiges Pulled Duck und BBQ Sauce, mit frischen Gurken-Würfeln und knackigen Maiskörnern, mit Käse gratiniert	l, g
6,50	Chili Cheese Loading (auf Fries z.B.) Hausgemachte Chili-Cheese Sauce, extra Jalapenos und extra Käse, überbacken	g vegetarisch
9,50	Garten-Wings mit BBQ Sauce Raffiniert gewürzte, mit Tempura ummantelte, frittierte Wings vom Freiland-blumenkohl, mit fruchtig-rauchiger BBQ Sauce	a1, c, m vegetarisch

Ein Dessert zum Finale

8,90	Warmer Brownie mit Eis Unfassbar leckerer Brownie – ohne Weizen/ Roggen/ Dinkel, dazu Waldbeeren und eine Kugel Eis (Vanille, Mango (v) oder Heidelbeere (v))	a4, l, (g) vegan (außer Vanilleeis), glutenfreie Zutaten
10,20	Apple Crumble Cheesecake Knackige Streusel mit Zimt, saftiges Apfelmus, Cheesecake und Müllbrot, darauf eine Kugel Eis (Vanille, Mango (v) oder Heidelbeere (v)) – unvergleichlich gut!	a1, g vegetarisch
9,20	American Pancakes 4 Fluffige Pancakes, mit fruchtiger Heidelbeermarmelade (Blueberry-Jam) und Ahornsirup, mit Puderzucker bestreut	a1, a4 vegan (außer Vanilleeis)
1,80	Eine Kugel Eis (Vanille, Mango (v) oder Heidelbeere (v))	
9,90	Die dunklen Gelüste Auf einem crunchy Keksboden schichten sich cremige „Mascarpone“ mit Vogelhirt, verfeinert mit echter Vanille und Orangennoten im Wechsel, mit fruchtigem Obst der Saison	f, h, h4, m vegan

Ausgewiesene Allergene

Bitte fragen Sie im Zweifel auch gerne unseren Service.

a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.2) Roggen und -erzeugnisse, a.4) Hafer und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h.1) Mandeln und -erzeugnisse, h.3) Walnüsse und -erzeugnisse, h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, h.7) Pistazien und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, p) Lupinen und -erzeugnisse, z) Sonstiges, a.1) Weizen und -erzeugnisse, a.3) Gerste und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse, h.6) Paranüsse und -erzeugnisse, h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, m) Senf und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l/als SO2, r) Weichtiere und -erzeugnisse.

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Anrufen:
05130 - 9745210

Restaurant Beans
Kaffeedamm 2
30900 Wedemark

www.deinbeans.de

info@deinbeans.de

Tel. +4951309745210

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@beanscountry