BEANS × 10 JAHRE

SPEISEKARTE

Suppe

8,90	**Käse-Lauch-Suppe** Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch (Cheeseburgersuppe)	g, l	
8,90	**Feurige Bananen-Kokos-Suppe** Bananen, pikant mit frischer Chili, Creme Vresh, 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
8,90	**Rote-Bete-Kokos-Suppe** Erdig-süße Rote Bete trifft saftig-herbstliche Birne und samtige Cocos-Milch	11, 3	vegan, glutenfreie Zutaten

Das Praeludium - Vorspeisen

14,80	**Rindercarpaccio** Hauchfein geschnittenes Carpaccio vom Rind, mit Parmesan und frischen Champignons, ein wenig Rucola – mariniert mit feinem Olivenöl, Salz & Pfeffer	c, 2	
10,70	**Rote-Bete Carpaccio** Hauchdünnes Rote Bete Carpaccio mit Veta, Walnuss und Kürbiskernen	h3	vegan
8,90	**Drei gratinierte Bruschetta** Fruchtig-würziger Tomatensalat mit Rucola auf angeröstetem, hausgebackenem Ciabatta, gratiniert mit veganem Käse	a1	vegan
8,90	**Ciabatta mit Dips** Ein frisches Ciabatta aus dem Ofen mit feiner Avocadocreme, fruchtigem Bruschetta und Körözött (Liptauer) – ein pikanter Brotaufstrich aus der slowakischen, ungarischen und österreichischen Küche	a1, g, 3, l5	opt. vegan
7,90	**kleiner Salat mit Pfiff** Gemischter, bunter Salat mit Mango-Maracuja-Dressing ODER Knoblauch-Joghurt-Dressing ODER Kokos-Minz-Dressing ODER Essig-Öl-Vinaigrette	g, o, m, 5	vegan
14,80	**Ein kleiner Eimer Mittelmeer ...** Vorspeisenteller mit Weißweinchampignons, Rotweinzwiebeln, eingelegten Oliven, getrockneten Tomaten in Öl, gebratener Zucchini und Aubergine, einem kleinen Brotkorb und „Körözött"- pikanter Hirtenkäsecreme	g,a1, h1, h a4 o, 3, 5	vegetarisch
24,00	**(auch als großer Eimer für 2)**		

als Extra zur Vorspeise

Die Krone auf den Salat setzen

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

Hier klicken:
Tisch reservieren ...

Signature Hauptgang

19,90	**Väterchen Frost** Deftiger **Grünkohl** mit einer Kohlwurst und einer Scheibe Bauchfleisch, dazu Salzkartoffeln	g	
12,60	**Sagt man heut' „Teslaplatte"?** 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	o, 3, l, 2, c, a1	
19,80	**Popeye 2.0** **Spinatknödel** mit Ricotta-Füllung in samtiger Parmasan-Sauce, dazu frische & getrocknete Tomate	c, o, g, 5, 2	vegetarisch

Hauptdarsteller

Beilagen dazu siehe: Komparsen & Statisten

18,20	**Rinderhüftsteak mit Jus** Ein Hüftsteak vom Rind (ca. 200 g Rohgewicht), dazu eine hausgemachte, mit Apple Jim Beam verfeinerte Jus	l	
10,40	**Schweinenackenbraten mit Jus** Saftiger Schweinenackenbraten (ca. 200 g Rohgewicht), dazu eine hausgemachte, mit Apple Jim Beam verfeinerte Jus	l, m, o, 5	
12,50	**Hähnchenbrust mit Sauce** Hähnchenbrust mit einer cremigen Feigen-Gorgonzola-Honig-Sauce	o, g, 5	
16,20	**Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce** Leckere Spare Ribs (ca. 500 g Rohgewicht) aus der Schälrippe, kräftig gewürzt, mit hausgemachter BBQ-Sauce	9, 1	
11,00	**Schnitzel Wiener Art** Hausgeklopftes Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, in klassischer Panierung mit frischer Zitrone	a1, c	
12,80	**Schnitzel mit Sauce nach Wahl** 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	a1, l, g, c, 2	
11,30	**Holsteiner Schnitzel** Hausgeklopftes Schnitzel Wiener Art, vom Schweinelachs geschnitten, in klassischer Panierung, mit zwei Spiegeleiern vom Brelinger Landei on top	a, c	
9,50	**Gartenwings mit Hausgemachter BBQ Sauce** Blumenkohl-Rosen im Tempurateig ausgebacken, mit hausgemachter BBQ-Sauce	a1	vegetarisch
12,40	**Hackbraten mit Parmesansauce** Eine Scheibe Muttis Hackbraten mit fein-cremiger Parmesan-Sauce	a1, o, c, g, 11, 5, 2	
7,50	**Klassische Frikadelle, Boulette, Fleischpflanzerl** Wie bei Mutti mit Liebe aus halb und halb (Schwein und Rind)	a1, c, l, (f, g, m)	
9,90	**Zwei Matjesfilets mit Hausfrauensauce** Matjes mit einer Mayo-Sahne-Sauce, verfeinert mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke	d, m, g, 11	
14,90	**Rotbarsch-Filet** 2 saftig-gebratene Rotbarsch-Filets (je Filet ca. 100 g Rohgewicht) mit Zitrone	d	
8,20	**Blumenkohlsteak** Blumenkohlsteak in Soja-Sesam-Marinade	f, n	vegan
14,70	**Planted.steak® mit Tomatensauce** Ein schmackhaftes Planted.steak® mit hausgemachter Tomatensauce - besser als wie echt	a, f, h, n	vegan

Hier klicken:
Wie komme ich ins Beans?

Komparsen & Statisten

6,90	**Knoblauchbrot** Zwei knusprige, hausgebackene Ciabattahälften mit Knoblauch-Kräuter-Margarine	a1, h1, h	vegan
11,80	**Zwei Kartoffelgratin-Taler** Zwei Kartoffelgratin-Taler mit veganer Hollandaise und Rahmkohlrabi	g, a1	vegetarisch
12,50	**Ofen-Süßkartoffel** Eine Süßkartoffel aus dem Ofen, gefüllt mit Guakamole und einem kleinen Salat	g, o, m, 3, 5	vegan
8,40	**Blumenkohl-Kartoffel Stampf** Veganer Kartoffelstampf, verfeinert mit Blumenkohl und Muskat, dazu gibt es eine vegane Hollandaise. Wahlweise dazu: Apfel-Rotkohl ODER Rosenkohl	h1, h, 16, z	vegan
11,40	**Großer gemischter Salatteller** Großer, bunter Salat mit Kokos-Minz- ODER Joghurt-Knoblauch- ODER Mango-Maracuja-Dressing ODER Essig Öl	g, o, m, 5	vegan möglich
10,40	**Bratkartoffeln mit Speckbohnen** Bratkartoffeln mit herzhaften Baconwürfeln und Zwiebel,n dazu feine grüne Bohnen, vollendet mit Bohnenkraut	g, 15, 8	
14,90	**Bratkartoffeln mit kleinem Salat** Bratkartoffeln mit herzhaften Baconwürfeln und Zwiebeln, dazu ein kleiner knackiger Salat	g, o, m, 15, 5	
9,80	**Butterspätzle mit Rotkohl oder Rosenkohl** Eine Portion Spätzle in Butter geschwenkt, dazu Apfel-Rotkohl ODER Rosenkohl und vegane Hollandaise	c, g, 16	vegetarisch

Herbstkarte – goldene Zeiten

8,90	**North of Honshu** Kürbissuppe aus Hokkaidokürbis mit Cocosmilch und Ingwer	o, 5	vegan
8,90	**Knollenkommando** Schietwedda-Salat aus Steckrübe, Kartoffel, Karotte, mit Koriander, angemacht mit Balsamico und Olivenöl	o, 5	vegan
12,30	**Gresskar blader** Norwegischer Herbstsalat: Hauchfein geschnittener Butternut Kürbis, gehobelter Parmesan, Kürbiskerne, rote Chili, Balsamico, natives Olivenöl	c, o, 2, 5	opional vegan
27,50	**König des Waldes** Hirsch-Rollbraten-Tranche aus der Schulter, dazu Gin & Wild Jus, Ofen-Kürbisgemüse mit Hokkaido, Karotte, Zucchini, Paprika und Kohlrabi und ein cremiger Kartoffelgratin-Taler	i, g	
25,50	**Kopfloser Reiter** Gefüllter Butternutkürbis, mit veganer Bolognese, Veta und veggi-Käse überbacken.	m, l, o, 5	vegan
15,80	**glückloser Blattschuss** In Balsamico-Senf-Marinade Sous-Vide mariniertes, gebratenes Steak von der Freilandsteckrübe, mit Rosenkohl und Blumenkohl-Kartoffelstampf sowie veggi Hollandaise	h1, h, m, o, 5	vegan
8,90	**Süß gegen Frost** Zimtcreme aus Cocosjoghurt, geschichtet mit Apfelmus, getoppt mit Cookie Crunch und gebratenem Apfel	3	

Canard à la carte – Entensaison

8,90	**Maronen-Trüffel Creme** Cremig-nussige Maronensuppe, mit Trüffel verfeinert	g, l	
13,50	**Entenbrust auf Wintersalat** Gebratene Entenbrust auf einem Birnen-Walnuss-Salat, verfeinert mit Himbeerdressing	h3	
19,90	**Rosa Entenbrust** Entenbrust medium, mit karamellisierten Maronen und einer hausgemachen Enten-Orangensauce – Ihre Beilagen wählen Sie individuell vorne auf Seite 5 aus (separat erhältlich)		
16,90	**Auf die Hand: Wie Brust, nur als Keule** Entenkeule, mit karamellisierten Maronen und einer hausgemachen Enten-Orangensauce – Ihre Beilagen wählen Sie individuell vorne auf Seite 5 aus (separat erhältlich)		
19,40	**Wie Ente aber ohne Ente** Vegane Entenbrust, mit karamellisierten Maronen und einer hausgemachen Enten-Orangensauce – Ihre Beilagen wählen Sie individuell vorne auf Seite 5 aus (separat erhältlich)	f, a	vegan
9,90	**Bratapfel Winter Dessert** Herzerwärmendes Dessert aus Spekulatius, gebratener Apfel, Lebkuchengewürz, Quark und Mascarpone	g, a, f, c	

Ehrenburger

13,50	**Klassik Burger** Hausgemachtes, luftiges Burger Bun, ein saftiges Pattie aus Rinderhack, hausgemachte Burgersauce & BBQ-Sauce, knackiger Salat, Tomate und Gewürzgurke – getoppt mit Röstzwiebeln	n, m, a1, c, 1, 11	
16,00	**Pulled Duck Burger** Hausgemachtes, luftiges Burger Bun, saftiges „Pulled Duck" Fleisch, in hausgemachter BBQ-Sauce nachgebraten, mit Umami-Mayonnaise und Chipotle-Salsa, dazu ein knackiger Salatgemüsemix	l, n, m, a1, c, f, 1, 2	
14,50	**Veganer „Beef" Burger** Unser veganes, schwarzes Bun, ein saftiges „Beef" Pattie – auf Basis von Sonnenblumen - mit Avocadocreme, dazu Salat, Gewürzgurke und Tomate sowie crunchy Röstzwiebeln	a1, n, 3, 11, 1	vegan
15,20	**Veganer „Chicken" Burger** Wie vorab, diesmal nur mit einem saftigen „Crispy Chicken Pattie" auf Basis von Weizenprotein	a1, n, 3, 1	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
1,50	**Ein Spiegelei vom Brelinger Landei**	c

Frittenland – da wo die Burger wohnen

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

Loading für die Pommes:

10,70	**Pulled Duck & Käse Loading (auf Fries z.B.)** Saftiges Pulled Duck und hausgemachter BBQ-Sauce, mit frischen Gurken-Würfeln und knackigen Maiskörnern, mit Käse gratiniert	l, g, 2	
8,30	**Chili Cheese Loading (auf Fries z.B.)** Hausgemachte Chili-Cheese-Sauce, extra Jalapeños und extra Käse, überbacken	g	

Ein Dessert zum Finale

8,90	**Warmer Brownie** Unfassbar leckerer, warmer Brownie – serviert im Glas mit Stracciatella-Creme und Waldbeeren-Ragout	f, a4, 3	vegetarisch	glutenfreie Zutaten
10,20	**Apple Crumble Cheesecake** Knackige Streusel mit Zimt, saftiges Apfelkompott, Cheesecream und Butterkeks-Boden, serviert im Glas – unvergleichlich gut!	a1, g	vegetarisch	
8,90	**Crème Brûlée** Sahnecreme mit Vanille, Zitrone und knuspriger Zuckerkruste	g	vegetarisch	
9,90	**Die dunklen Gelüste** Auf einem crunchigen Keksboden schichten sich cremige „Mascarpone" und Voghurt, verfeinert mit echter Vanille und Orangennoten im Wechsel, mit fruchtigem Obst der Saison	n, f, h, h4	vegan	

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, i) 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, 2) 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
Kaffeedamm 2
30900 Wedemark

www.deinbeans.de

info@deinbeans.de

Tel. +4951309745210

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@beanscountry