

Speisekarte Sommer 2016 der Gaststätte „brennNessel“

KLEINE SALATE

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Balkankäse, Oliven und Vinaigrette; dazu Fladenbrot	7,50 €
Blattsalat mit gratinierten Auberginenscheiben mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Schafskäse, Sonnenblumenkernen und Vinaigrette; dazu Brot	8,50 €
Ziegenkäse im Teigmantel auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Cashewkernen und Erdbeer- Chili- Ingwer- Chutney; dazu Fladenbrot	8,50 €
Rucolasalat mit Avocado, Erdbeeren und Ziegenfrischkäse mit Eisbergsalat, Basilikum, Pinienkernen und Balsamicocreme; dazu Brot	8,70 €

GROSSE SALATE

Warme Halloumi- Zucchini- Paprika- Spieße auf Eisberg- Radicchio- Salat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Minz- Limetten- Joghurtdressing; dazu Fladenbrot	13,00 €
Cous- Cous- Salat mit gebratenem Gemüse auf Blattsalat; mit gebratenen Süßkartoffeln, Broccoli, Möhren, Zucchini und Zuckerschoten; mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Cashewkernen und Minz- Limetten- Joghurtdressing; dazu Fladenbrot	13,80 €
Rucolasalat mit Cantaloupe- Melone und Serranoschinken mit Kirschtomaten, Cranberries, Weintrauben, Mozzarella, Walnüssen, rosa Pfeffer, Parmesan und Vinaigrette; dazu Ciabattabrot	14,00 €

SUPPEN

Brennnesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot	6,00 €
Tomatensuppe mit Ziegenkäsetaler und Basilikum dazu Brot	6,60 €
Kalte Papaya- Joghurt- Suppe mit Minze mit Kokosmilch, Chili und Ingwer; dazu Ciabattabrot	7,40 €
Mangold- Kokos- Suppe mit Parmesancroutons mit Möhren, Kartoffeln, Zitronengras, Cayennepeffer und Curry; dazu Brot	7,60 €

EINTÖPFE

Provenzalischer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Oliven, Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Thymian und Schafskäse; dazu Brot	9,50 €
Hähnchen- Gemüse- Topf mit Kartoffeln, Paprika, Möhren, Lauch, Curry und Sahne; dazu Fladenbrot	9,50 €

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Auberginen- Knoblauch- Baguette mit Parmesan dazu Salatgarnitur	9,50 €
Tomaten- Mozzarella- Baguette mit Mangold- Rosmarin- Pesto dazu Salatgarnitur	9,50 €
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken und Rucola dazu Salatgarnitur	10,00 €
Zucchini- Räucherlachs- Baguette mit Kräuterkäse dazu Salatgarnitur	10,00 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Kartoffel- Brennnessel- Auflauf mit Kirschtomaten mit Sonnenblumenkernen und Schafskäse	13,50 €
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch, Oliven, Tomatensugo, Peperoni und Reibekäse; scharf; dazu Fladenbrot	14,00 €
Mangold- Reis- Auflauf mit roten Linsen mit Blumenkohl, Paprika, Kokosmilch, Curry und Schafskäse	14,40 €
Orientalischer Cous- Cous- Auflauf mit Halloumikäse mit Auberginen, Datteln, Möhren, Paprika und Zucchini	14,60 €
Kartoffel- Lauch- Auflauf mit Brie Käse mit Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen	14,60 €
Gnocchi- Süßkartoffel- Auflauf mit Erdnussbutter mit Zuckerschoten, Möhren, Auberginen, Kokosmilch, Chili, Ziegenfrischkäse und Erdnüssen	14,80 €
Schwarzwurzel- Tomaten- Lasagne mit Rucola und Limburger Käse mit Sonnenblumenkernen	14,80 €
Cannelloni mit Gemüse- Champignon- Frischkäse- Füllung Füllung mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Thymian; mit Tomatensugo, Mandelblättchen, Knoblauch und Reibekäse	15,00 €

NUDELGERICHTE

Penne mit Tomatensauce und frisch geriebenem Käse mit Basilikum	12,00 €
Vollkornpenne mit Broccoli, Lauch und Paprika mit Mandeln und Knoblauch- Sahne- Sauce	14,00 €
Penne mit Mangold- Rosmarin-Pesto und Kirschtomaten mit Parmesan	14,00 €
Cavatappi mit Kirschtomaten, Limoncello- Rosmarin- Butter und Mozzarella Korkenziehernudeln; mit Rucola und Pinienkernen	14,20 €
Tagliatelle mit Avocado- und Papayawürfeln, Serranoschinken und Ziegenfrischkäse	14,60 €

mit Pinienkernen und Kokosmilch

AUS TOPF UND PFANNE

Kartoffeln mit Kräuterquark 12,00 €
mit saurer Gurke und Butter oder Leinöl; auf Wunsch mit Leberwurst (+ 0,50 €);
dazu Salatgarnitur

Bauernfrühstück 13,00 €
mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken; dazu Salatgarnitur

Nudel- Gemüse - Omelett 13,50 €
mit Zucchini, Broccoli, Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Thymian und Schafskäse;
dazu Salatgarnitur

Räuchertofu- Gemüse- Curry im Reiserand 14,40 €
mit Möhren, Paprika, Kohlrabi, Bambussprossen, Chili und Kokosmilch

Gnocchipfanne mit grünen Bohnen, Champignons und
Limetten- Salbei- Butter 14,40 €
mit Kirschtomaten und Parmesan

Gefüllte Mangoldroulade, dazu Kartoffelschnee und Tomatensauce 15,00 €
Roulade mit Grünkern- Schafskäse- Paprika- Walnuss- Füllung;
dazu Salatgarnitur

Puten- Paprika- Zwiebel- Spieße mit Cous- Cous 15,00 €
Cous- Cous mit Früchten und Nüssen; dazu Kräuterdipp und Rucola

SÜSSES UND DESSERT

Zitronen- Thymian- Creme mit Erdbeersauce 6,00 €

Zwei Eierkuchen mit Apfelmus, Zimtzucker und Sahne 7,60 €

Zwei Eierkuchen mit Erdbeeren, Schokosplittern und Sahne 8,00 €

ZU WEIN UND BIER

Pikante Nachos mit scharf- fruchtiger Salsa
oder Avocado- Schafskäse- Dipp 5,00 €

Zwei Laugenstangen mit Limetten- Salzeibutter und
Limoncello- Rosmarin- Butter 5,50 €

Knoblauch- Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und Balsamicocreme 6,00 €

Käsewürfel mit Oliven 8,50 €
Verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet;
dazu Brot

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen 2,00 €
mit Sahne