

Winterkarte

vorspeisen

Rote Beete in Sesampanade ★ ★ ★ 5,90 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse

Humus mit Mango & Safran ★ ★ ★ 5,20 €
dazu 3 Minipitas

Mini-Linsenburger ★ ★ ★ 5,80 €
mit Süßkartoffelfritten & Honey-Mustard-Dip

Rosenkohl-Walnussuppe ★ ★ ★ ★ 5,80 €
verfeinert mit Kokosrahm und
karamellisierten Walnußstückchen

Salat mit Sweet-Chili Hühnchen ★ 10,90 €
auf Blatt- & Krautsalat an Erdnussdressing
im gebackenen Weizenfladen
(auf Wunsch auch glutenfrei!) ★

Salat mit Feta in Walnusspanade ★ ★ 10,90 €
mit Champignons und Granatapfel an
Mandarinen-Limettendressing im gebackenen
Weizenfladen (auf Wunsch auch glutenfrei!) ★

3 Mini-Pitas ★ ★ ★ 0,90 €
zur Vorspeise oder zum Mahl

★ vegetarisch ★ vegan
★ glutenfrei ★ lactosefrei



Winterkarte mähler

Mo-Fr ab 17.00 Uhr, Sa ab 13.00 Uhr, So ab 16.00 Uhr

- Linsenköfte am Spieß** ★ ★ ★ ★ 10,50 €
mit Schwarzwurzelgemüse in
Mandarine - Grünes Currysauce
- Wintereintopf im Sesamsud** ★ ★ ★ ★ 10,50 €
aus Kichererbsen, Rosenkohl &
Süßkartoffeln an Duftreis
- Gebackene Sellerieschnitzel** ★ 10,90 €
auf Mango-Gorgonzolasauce an
geschichtetem Rote Beete-Reis
- Knusprige Hühnchenroulade** ★ ★ 11,50 €
gefüllt mit Walnüssen und Orange
auf Zimtsauce mit Süßkartoffelgemüse
an Duftreis
- Bœuf Au Chocolat** ★ 12,30 €
Geschmortes Rindfleisch auf dunkler
Schoko-Nelkensauce mit Thai-Basilikum
an gebackenen Currykartoffeln
- Kross gebackene Entenbrust** 13,20 €
auf Preiselbeer-Trüffelsauce mit
Rosenkohlgemüse & Sellerie-Kartoffelstampf
- Beilagensalat zum Hauptmahl** ★ ★ ★ ★ 4,40 €

★ vegetarisch

★ vegan

★ glutenfrei

★ lactosefrei



Klassiker vorspeisen

Kokos-Zitronengrassuppe ★ ★ 5,80 €
mit Hühnchen, Koriander,
Champignons & Chili-Öl

Scharfes Sूपchen ★ ★ ★ ★ 5,50 €
mit Reisbällchen, Nudeln aus Mungbohnen,
Thai-Basilikum & Koriander

Mini-Tohuwabohu für Einen ★ 5,20 €
Frühlingsröllchen, Krebs-Schrimpsröllchen,
Meeresfruchtsäckchen & Kokos-Hühnchenstick,
dazu 1 hausgemachter Dip

Großes Tohuwabohu für Zwei ★ 13,80 €
Frühlingsröllchen, Krebs-Schrimpsröllchen,
Meeresfruchtsäckchen & Kokos-Hühnchensticks,
Chicken Saté, dazu 3 hausgemachte Dips

★ vegetarisch

★ glutenfrei

★ vegan

★ lactosefrei



Klassiker

vorspeisen

Eine vietnamesische Glücksrolle,
frisch zubereitet mit Gemüse, Minze,
Koriander & Nudeln aus Mungbohnen,
in Reispapier gewickelt, kalt aufgetischt,
dazu ein hausgemachter Dip.

Wähle deinen Favoriten:

Vegetarisch ★ ★ ★ ★	3,40 €
Hähnchen ★ ★	3,60 €
Ente ★ ★	3,80 €

Dim Sum Mix ★ **4,90 €**

Vier gefüllte Mini-Taschen im Bambuskorb,
gedämpft oder gebacken, dazu ein
hausgemachter Dip, bestehend aus:

- 1 Cabbage Roll,** Surimi & Schrimps im Kohlblatt
- 1 Yaki Gyoza,** Geflügel & Shrimps im Nudelteig
- 1 Seaweed Roll,** Surimi & Schrimps im Seetang
- 1 Shrimps Shaomai,** Schrimps & Tintenfisch im Weizenteig

★ vegetarisch ★ vegan
★ glutenfrei ★ lactosefrei



Klassiker mäher

Hühnchenstreifen im roten Curry ★ ★
mit Saisongemüse & Zitronengras
an Duftreis **9,90 €**

Veggi-Curry ★ ★ ★ ★
Saisongemüse im gelben Curry
mit Kaffirblättern an Duftreis **9,50 €**

Hühnchenstreifen mit Cashews ★ ★
in Soja-Honigsauce mit Chilis,
Kartoffeln und Zwiebeln an Duftreis **9,90 €**

Hühnchen-Häppchen in Tempura, ★
bunt gepfeffert, auf gebratenen Nudeln
mit Saisongemüse **9,90 €**

Kross gebackene Hühchenspieße ★
auf milder Erdnusssauce mit
Saisongemüse an Duftreis **9,90 €**

Herzhaftes Rindfleisch im Wok ★ ★
in Sake-Sojasauce mit Zwiebeln,
Kartoffeln, Sesam & Chilis an Duftreis **11,90 €**

Beilagensalat zum Hauptmahl ★ ★ ★ ★
4,40 €

★ vegetarisch

★ vegan

★ glutenfrei

★ lactosefrei



Desserts

sie schlemmen-wir spenden!

Schoko-Chili Crème Brûlée ★ ★ 5,80 €
aus dunkler Schokolade mit
einem Hauch Chili

Karamellisierter Kokosmilchreis ★ ★ ★ ★ 5,80 €
auf Bratapfelkompott

Chai - Limetten Tiramisù ★ 5,80 €
Gewürz-Mascarponecrème mit
Limette auf Biscuit

Süße Sünden für kleine Engel

Mit jedem Dessert unterstützen Sie unseren
gemeinnützigen Verein **reiskörnchen e.V.**
mit -,50 Cent und helfen damit Kindern mit
Migrationshintergrund in **Stuttgarter
Kindertagesstätten** Sprachschwächen durch
therapeutisches Puppenspiel zu bekämpfen.
Unser Projekt wird aktuell in Kooperation mit der
Theatertherapeutin Frau Anja Feldmann realisiert,
die ab Januar 2013 ausgewählte Tagesstätten
besuchen wird. Über den Erfolg des Projekts
informieren wir euch über unseren
Gäste-Newsletter, unsere Fanseite auf
www.facebook.com/DasReiskorn.

★ vegetarisch

★ vegan

★ glutenfrei

★ lactosefrei

