

30.11.-05.12.

Mittags Tür Verkauf

Warme Küche: Mo - Fr 12 - 14:30
Kiosk offen: Mo-Fr 12-18, Sa 12-15

TÄGLICH auch nach 14:30

<i>Steckrüben Eintop (vegan)</i>	6
<i>Salat Bowl mit Dinkel (geröstet & gekocht), Granatapfel, Endivien Salat & Ofen Kürbis, Hausdressing & Baguette (vegan)</i>	7
<i>Vegane Vesperplatte: Coleslaw, Seitan, Hausgemachter Humus, Rote Bete-Apfel-Meerrettich-Aufstrich. Dazu Oliven & Baguette</i>	9,5

MONTAG

<i>Pochierte Eier in Senfsauce & Pellkartoffeln</i>	8
---	----------

DIENSTAG

<i>Vegane Wirsingrouladen, braune Sauce & Kartoffeln (vegan)</i>	9
--	----------

MITTWOCH

<i>Schwarze-Bohnenbällchen, Rahm-Pilz-Sauce, Preiselbeeren & Kartoffelbrei (vegan)</i>	9,5
--	------------

DONNERSTAG

<i>Hausgemachte schwäbische Schupfnudel mit Sauerkraut & Saurer Sahne</i>	9,5
---	------------

FREITAG

<i>Grünkohlkohl mit Pinkel & Kartoffeln</i>	12,5
---	-------------

Komplizen Deli

Mo – Fr 12 – 18 Uhr

Sa 12 – 15 Uhr

Eingemachtes, im Glas verpackt, vakuumiert –

Unser Deli-Konzept bietet euch Zutaten für eine reichliche Brotzeit, Beilagen & Würzmittel um selbst kreativ zu werden oder ganze Mahlzeiten, die ihr euch Zuhause erwärmen könnt.

***** Auf alle Gläser €1,- Pfand *****

Pyraser Hopfenpflücker Pils	1l	6
<i>Tolles Pils mit erntefrischem Hopfen. Gibt es nur einmal im Jahr. + 3€ Pfand.</i>		
Dorfbräuhaus Helles	1l	6
<i>Süffiges, schlankes und fein malziges Helles vom Vogelsberg. + 3€ Pfand.</i>		
Handkäs' im Glas		3,5
<i>Handkäs' mit Apfelmusik im Glas + Sauerteigbrot</i>		
Ziegenkäse im Glas		4
<i>Ziegenkäse in Chili-Fenchel-Marinade im Glas + Baguette</i>		
Humus	200g	5
<i>Kichererbsen, Tahini, Gewürze, Olivenöl. Cremig, lecker. Dazu gibt es Baguette.</i>		
Gurken-Senf-Soße mit Eiern	1 Portion	4
<i>Eier hartgekocht (2 Stck pro Portion). Zum Warmmachen und genießen.</i>		
	2 Portionen	7
Piroggi mit Shiitake-Maronen-Füllung	2 Stück	3
<i>Mit Shiitake der Edelpilzzucht Kroll, tiefgekühlt und vakuumverpackt.</i>		
Borschtsch – Rote Bete Eintopf vegan	700ml	6
<i>Mit Weißkohl und Kartoffeln</i>		
Szegediner Gulasch & Semmelknödel	300ml + 2	10
<i>Gulasch vom Schwein mit hausgemachtem Sauerkraut und Sahne</i>		
Jackfruit-Gulasch vegan	350ml	6
<i>Mit ordentlich Paprika. Ohne Beilage.</i>		
Kohlrabi-Sauerkraut	300g	4,5
<i>Frischer Kohlrabi (Bio) lacto fermentiert. Kann wie Sauerkraut benutzt werden, schmeckt aber auch ungekocht sehr lecker.</i>		

Apfel – Kohlrabi-Grün Chutney	120ml	3
<i>Die übrigen Kohlrabi Blätter von der Sauerkraut Produktion, mit Äpfeln, Essig, Zucker und Gewürzen zu einem mildem Chutney verarbeitet. Gut zu Fleisch, besonders Lamm, aber auch aufs Brot.</i>		
Bier Senf Mittelgrob	70ml	1,8
<i>Gelbe und Braune Senfkörner 2 Tage fermentiert, dann mit einem rauchigen Lager zu einem scharfen, körnigem Senf verarbeitet.</i>		
Salz Gurken	370ml	2
<i>Einlegegurke, fermentiert mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Zitrone. Gut zu Fisch, Milchprodukten jeglicher Art oder zum Abendbrot.</i>		
Labneh	230ml	2,5
<i>Ein Frischkäse aus abgehangenem Joghurt in Öl haltbar gemacht. Vielfältig verwendbar: aufs Brot, als Nachtisch mit Früchten oder zu Herzhaftem.</i>		
Pflaumenmus	230ml	3,5
<i>Mit Pflaumen aus der sächsischen Bierstadt Radeberg und Gewürzen.</i>		
Apfelmus	230ml	2,5
<i>Handverlesene und unbehandelte Äpfel aus einem Hausener Garten.</i>		
Sauerkirsch Marmelade	230ml	3
<i>Selbstgemacht mit unbehandelten Sauerkirschen aus einem Garten in Hausen.</i>		
Wirsing Apfel Kimchi vegan	300g	5
<i>Fruchtiges, eher mildes Kimchi.</i>		
Rotkohl vegan	370ml	3,5
<i>Hausgemacht, Bio Qualität, mit Äpfeln. Vegan.</i>		