

Bistrokarte

kleiner Salat solo oder begleitend zu unserer Gerichten...

bunter Blattsalat, Cherry Tomaten, Gurken, Rucola, gerösteten Kernen mit hausgemachten weißem Balsamicodressing 5,90 €

cremige Gemüsesuppe

auf Kohlrabi Basis mit Möhrenrohkost und Kürbiskernöl dazu hausgebackenes Brot 8,50 €

Tapas

eingelegte schwarze Oliven 4,90 €

knusprig frittierte Tintenfischringe mit Aioli Dip 7,90 €

Garnelen in Knoblauchöl 7,90 €

Miesmuscheln & Chorizo 11,90 €

Ofenfrische Ciabatta

„veggie“ hausgemachtes Basilikum-Pesto, Rucola, Tomate, Mozzarella, Zucchini 9,90 €

„Crispy Chicken“ Caesar-Dressing , Rucola, Tomate, Crispy Chicken 10,50 €

gebackene Aubergine „vegan“

mit Couscous, Feigen, Datteln mit einem Kokos-Mango Topping 13,50 €

großer Vorspeisenteller

Garnelen in Tomatensugo, selbst hergestellte frittierte Tintenfischringe, Chorizo, eingelegte Oliven, kleines Salatnest, Guacamole und reichlich Tacos dazu hausgebackenes Brot mit Aioli 16,90€

„dreiRaum“ Salat

bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen & weißem Balsamicodressing **wahlweise** mit Sweet-Chili-Hähnchen **oder** Honig gratinierten Ziegenkäse groß 13,50 € / klein 9,90 €

knuspriges Hähnchen

knuspriges Hähnchen auf Paprika-Tomaten- Sud an Basmatireis 13,90€

„Mix“ Bowl

bunter Blattsalatmix, Pfifferlinge, Gurken, Cherrytomaten, Grillkäse sowie Guacamole und Tortilla-Chips, gerösteten Kernen mit weißem Balsamicodressing, Basmatireis & Rucola

wahlweise „veggie“ 13,20 €

mit Sweet-Chili-Hähnchen +2,00 €

mit Tintenfischringen +2,50 €

mit Lachsfilet + 3,50 €

Fisch und Meeresfrüchte

im leckerem Tomatensugo gibt's gebratenes Fischfilet, Garnelen und Miesmuscheln begleitet von Basmatireis & frischer Koriander 15,90 €

Waldpilzrisotto

mit verschiedenen Waldpilzen und Pfifferlingen , dazu frisch geriebener Parmesan & Rucola

wahlweise „veggie“ 12,90 €

mit Hähnchenstreifen +2,00 €

Fisch geht immer..!

das frisch gebratene Seelachsfilet servieren wir euch mit einer Spinatpasta unter Parmesan und Tomaten-Basilikum-Salat 15,90 €

indisches Linsen Dal „vegan“

mit roten Linsen, Ingwer, Garam Masala, Tomate, Kurkuma, Erdnussbutter, Cashewkerne, frischer Koriander serviert mit Basmatireis 13,50 €

„dreiRaum“ baked sweet Potatoes

ofenfrische Süßkartoffeln mit Sweet-Chili-Rinderhack, Kichererbsen & Hirtenkäse auf gebratenem Blattspinat mit frischer Koriander 14,50 €

Schnitzel darf nicht fehlen... „Wiener Art“

frisch vom Metzger mit Pommes Frites und Joppie Sauce & kleinen bunten Salat 15,50 €

„Pfifferling“ Pasta

frische Pfifferlinge mit Zwiebeln, Speck, Petersilie & Parmesan 13,90 €

„dreiRaum“ Burger - der Klassiker

hausgemachte Buns mit 180gr. gegrillten Rindfleisch,
Tomate, Salat, Gurke, Rotweinzwiebeln, Bacon, Käse, dreiRaum-Sauce mit Fritten &
Joppie Sauce 13,50 €
mit kleinen bunten Salat +2,50 €

Lachsfilet Burger -Teriyaki

hausgemachte Buns mit frischen Lachsfilet,
Salat, Rucola, Rotweinzwiebeln, Teriyaki Sauce, Sesam mit Fritten & Joppie Sauce 14,90 €
mit kleinen bunten Salat +2,50 €

Halloumi Burger - „veggie“

hausgemachte Buns mit gegrilltem Halloumi,
Rucola, Zwiebelkonfitüre, Zucchinischeiben mit Fritten & Joppie Sauce 13,50 €
mit kleinen bunten Salat +2,50 €

unserer bewährte „dreiRaum“ Pasta

angerichtet mit Pesto aus getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen,
Cherrytomaten,
Rucola & Parmesan
wahlweise „veggie“ 11,90 €
mit Hähnchenstreifen +2,50 €
mit Garnelen +3,50€

lust auf Frühstück?

Sehr beliebt, daher bitte vorher reservieren!
jeden Samstag & Sonntag 10:00-12:15Uhr

Allergiker bitte beim Service mehr Informationen einholen. Kartenzahlung erst ab 10€ möglich.