

Bistrokarte

kleiner Salat solo oder begleitend zu unserer Gerichten...

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

Gemüsecremesuppe

mit Kohlrabi - Petersilie grünem Pesto und Radieschen dazu hausgebackenes Brot 8,90 €

Austernpilzragout

gebratene Salatherzen mit Aromaten und Erdbeer- Senf- Dressing an Austernpilzragout sowie Humus und Kichererbsen 13,90 €

gegrillter grüner Spargel

mit Balsamico- Feigen- Vinaigrette und Granatapfel an frittierten Drillingen mit grünem Pesto 13,90 €

indisches Linsen Dal „vegan“

mit roten Linsen, Ingwer, Garam Masala, Tomate, Kurkuma, Erdnussbutter, Cashewkerne, frischer Koriander serviert mit Basmatireis 13,90 €

Fisch... geht immer!

Forellenfilets vom Grill auf kleinen Reibekuchen, dazu gibt es einen bunten Salat mit Joghurt Dressing 16,90€

Lachsfilet

frisches Lachsfilet auf gebratenen Austernpilzen und einem Spaghettinest mit grünem Pesto 17,90 €

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 €

„dreiRaum“ Salat

bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen & weißem Balsamicodressing **wahlweise**
mit Sweet-Chili-Hähnchen **oder** Honig gratinierten Ziegenkäse groß 14,50 € / klein 10,90 €

Caesar Salat

traditionell mit Römer- Salat angerichtet, dazu gebratene Hähnchenstreifen in Mango-Chili Sauce und hausgebackenes Brot 13,90 €

Vegane Bowl

aus bunten Blattsalatmix mit Balsamico- Feigen- Dressing, gebratenem Mangold, geschmorten Radieschen, Oliven, Humus und Kichererbsen, Ingwer- Gurke , Cherrytomaten, gerösteten Kernen & Rucola 13,90 €

Asia Bowl

mit Curry- Basmati- Reis, Römersalat in Joghurtdressing, Cherrytomaten und Ingwer- Gurke, Kichererbsen und geschmorten Radieschen,

wahlweise

mit Sweet-Chili-Hähnchen 14,50 €
mit Lachsfilet Teriyaki Sesam + 2,50 €

Garnelen- Pasta

Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Paprika, Chili in Olivenöl, Pinienkernen & Parmesan
15,90€

Spargel- Pasta

Spaghetti grünen Pesto, grünen Spargel, Oliven und Radieschen- Topping mit Pinienkernen & Parmesan
13,90€

Schweinefiletpfanne

mit grünem Spargel und gebratenen Austernpilzen sowie frischen Kräutern, serviert mit frittierten Drillingen und Aioli Dip 14,90 €

„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 16,50 €
wahlweise: mit paniertem Hähnchenfleisch

„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 €

Halloumi Burger - „veggie“

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

Dessert

selbstgebackene Kuchen 3,90 €
lauwarmer Schokoladensoufflé mit Vanilleeis 7,90 €

lust auf Frühstück?

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

Abendkarte

kleine und große Vorspeisen oder als Snack zum Drink

großer Vorspeisenteller

Garnelen in Knoblauchöl, gebratene Austernpilze, gegrillter grüner Spargel mit Erdbeer-Senf- Vinaigrette, marinierte Oliven, Kichererbsenpüree, kleines buntes Salatnest mit Caesar Dressing dazu hausgebackenes Brot mit Aioli 17,50€

Portion hausmarinierte Oliven 4,90€

kleines Pfännchen mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl, dazu lecker Brot 7,90 €

Mangold mit Aromaten gebraten, darüber gegrillter grüner Spargel und Balsamico- Feigen-Dressing 10,90€

Forellenfilet gebraten mit Reibekuchen auf Mangold in Erdbeere Vinaigrette 11,90€

Salatherz in Olivenöl gebraten und aromatisiert, mit Balsamico- Feigen- Dressing und Granatapfel 8,90€