



# DEINS


SPEISEKARTE 





## Das Restaurant DEINS,

ist eine Herzensangelegenheit, eine Hommage und ein Traum in einem. Wir halten uns nur an eine Regel, und diese lautet: Geschmack!



Wir lieben das pure eines Produktes. Ohne den Versuch zu verschleiern, aber mit der Raffinesse durch Kombination, das ultimative Geschmackserlebnis zu erschaffen. Wir, das ist ein kleines Team aus Menschen die Spaß am Essen und Trinken haben, und diesen am liebsten mit Anderen teilen.

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist uns ein großes Anliegen, denn daraus entsteht Motivation die uns antreibt neue und bessere Wege auf unserer Reise ins Geschmacksnirvana zu finden. Wir legen großen Wert auf Menschlichkeit und Herzlichkeit und möchten dass Sie sich bei uns so fühlen als wären Sie Zuhause. Nur mit dem Unterschied, dass Sie nicht kochen und nicht aufräumen nach dem Sie einen schönen Abend mit Freunden hatten. Das Möge uns hoffentlich lange gelingen und dieses Restaurant nie stillstehen.

## Vielen Dank für Ihren Besuch und viel Spaß im DEINS





## VORWEG

### **Kokosmilchsuppe**

mit Tandoori-Hähnchen am Spieß ( pikant )

**5.50 €**

### **Tomaten Amarant Suppe**

mit Schafskäse und Thaibasilikum-Öl

**5.50 €**



### **Brotkörbchen**

mit Kräuter – Olivenöl, Meersalz und Balsamico

**3.50 €**

### **Gegrillte bunte Karotten**

auf Rote-Beete-Hummus mit Wildkräutersalat  
und Schafskäse

**9.50 €**

### **Geräuchertes von der Entenbrust**

mit Feldsalat, Sesamdressing,  
Granatapfel und karamellisierten Walnüssen

**10.90 €**



## GRÜNES

### **Kleine Salatvariation mit allerlei Liebe**

mit Hausdressing

**4.90 €**

### **Große Salatvariation mit noch mehr Liebe**

Wildkräuter, Zwiebel, Tomate, Gurke,  
Karotte und Hausdressing



**8.50 €**

+ 4 gegrillte Tandoori-Hähnchenbrustspieße

**4.50 €**

## VEGAN

### Indisches Makhani-Curry

mit Kichererbsen, gebratenem Tofu, Brokkoli  
auf Reis

14.50 €

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Rote-Beete Falafel

mit Wildkräutersalat, Minze, Harissadressing (pikant),

11.50 €

### Glasierte Auberginen an Kokosjoghurt

mit Kurkumalinsenspüree, Koriander und Chiliflocken

14.50 €

### Geröstete Süßkartoffel

mit Schafskäseflocken, Balsamico,  
frischen Feigen, Granatapfel und Minze

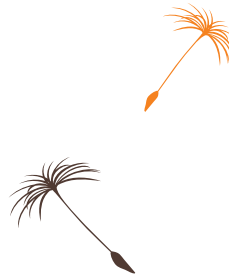
12.90 €

### Gegrillte Ziegenkäserolle im Sesammantel

mit Salatbuquet, Balsamico und Auberginenmarmelade

12.50 €





## FLEISCHIG

### Tagliata vom Rinderhüftsteak

rosagebraten auf großem Wildkräutersalat mit pikanter Gewürzmarinade und Baguette

**19.50 €**

### Rinderfilet ( 250g)

auf Topinamburpürree mit hausgemachter Kaffeejus und gebratenem Romanesco

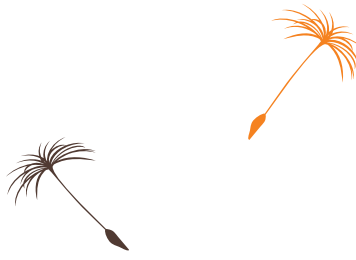
**32.50 €**

### 1/2 Afrika-Hähnchen

mit hausgemachten Süßkartoffelpommes und Mangoketchup

**14.50 €**





## FISCHIG

### Gegrillter Pulpo auf Tomatenfregola

Fregola Sarda Tostata gilt auf Sardinien als Spezialität. Die perlrunde Pasta wird geröstet und bei uns mit frischen Gemüsegewürfen in hausgemachter Tomatensoße geschwenkt

**18.90 €**

### Tandoori-Seeteufelfilet

auf gelben Linsenpürree mit gebratenem Romanesco und Wildkräutersalat in Harissadressing

**24.90 €**

## FÜR KIDS

Tomatennudeln

**4.50 €**

Hausgemachte Pommes

mit Ketchup oder Majo



**3.50 €**

Chicken Nuggets aus dem Filet 6Stk.

**4.50 €**

Fischstäbchen mit Remoulade 4Stk.

**4.50 €**

## SÜSSES

**Schokoladensouffle**  
mit Vanilleeis und  
Waldbeerenkompott

6.50 €

**Kaymak mit Honigwabe**  
mit Tahin und Minze

6.50 €

**Gegrillte Baby - Ananas**  
mit Curry – Eis und Kokos – Espuma

7.50 €

**Espresso Affogato**  
Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen

4.- €



## GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Elisabethenquelle Still, Medium

0,75l

5.90 €

Elisabethenquelle Still, Medium

0,25l

2.50 €

CocaCola, CocaCola Zero, Sprite,  
Fanta, Spezi

0,2l

2.50 €

0,4l

3.50 €

Goldberg Bitter Lemon, Ginger Ale,  
Tonic Water

0,2l

2.90 €

Walther Orangensaft, Apfelsaft Naturtrüb

0,2l

2.50 €

0,4l

3.50 €

Rapps Säfte Maracuja, Johannisbeer, Mango,  
Rosige Zeiten (Apfel, Guave, Aloe Vera)

0,4l

3.50 €







## GETRÄNKE OHNE ALKOHOL a la DEINS

### Mangosaftschorle

mit frischer Minze 0,5l

**5.50 €**

### Hauslimo

hausgemachte Zitronen – Ingwer Limonade 0,5l

**5.50 €**

### Hausgemachte Winter - Limo

Blutorangensaft, frische Cranberry, Orange 0,4l

**5.00 €**

### Passionsfrucht Mojito

frische Minze, Maracuja, Soda

**5.90 €**



### Geeister Pfirsich Witz

Pfirsichmark, Ginger Ale

**5.90 €**



## APFELWEIN

Walther Apfelwein Naturtrüb

0,25l

2.00 €

Walther Apfelwein Naturtrüb

0,5l

3.60 €

## BIER

Veltins alkoholfrei

0,33l

3.50 €

Pilsner Urquell vom Fass

0,3l

2,50 €

0,5l

3,90 €

Maisel`s Weisse Hefeweizen

0,5l

4,20 €

Maisel`s Weisse Hefeweizen alkoholfrei

0,5l

4,20 €

## SPASSMACHER

Trugo

gefrorene Trauben, Ingwersirup, Orange,

Rosmarinzweig, Prosecco

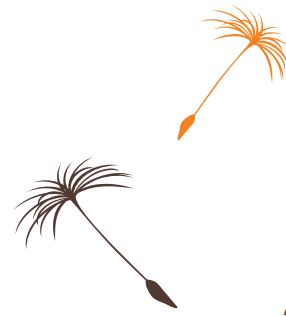
6,90 €

Geeister Pfirsich Spritz

Pfirsichmark , Prosecco

6,90 €

Cocktails auf Anfrage !



## HEISSGETRÄNKE

Espresso		1.90 €
Espresso Macchiato		2.00 €
Cappuccino		2.80 €
Tee		
Schwarzer Tee, Kamillentee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee		2.50 €
Tee mit frischer Minze		3,50 €

