



Speisen 13.1.26 - 16.1.26

An allen Tagen frische Salate

Klein € 6,50 Sattmacher € 12,00

vegan | bio

An allen Tagen Suppe

€ 6,50 | bio | i.d.R. glutenfrei | vegan

Wochenbowl:

Zeitgenössische Quinoa Bowl

Quinoa | Kichererbsen Chili |
karamellisierte Zwiebeln | Dip | bunter
Wintersalat vom Wochenmarkt
€ 14,00 | bio | glutenfrei | vegan

Zeitgenössische Küche bezeichnet eine moderne Form des Kochens, die sich nicht an feste regionale oder historische Regeln bindet. Sie greift Zutaten, Techniken und Gerichte aus unterschiedlichen Kulturen auf und kombiniert sie neu. Traditionelle Rezepte werden dabei verändert, vereinfacht oder an aktuelle Ernährungsweisen angepasst, etwa vegetarisch, vegan oder nachhaltig. Wichtig sind Frische, Qualität der Produkte und ein bewusster Umgang mit Herkunft und Saison. Zeitgenössische Küche spiegelt gesellschaftliche Entwicklungen wie Globalisierung, Klimabewusstsein und veränderte Essgewohnheiten wider. Sie entsteht häufig in Städten, in der Gastronomie ebenso wie im Alltag, und ist offen für Experimente. Anders als klassische Landesküchen ist sie ständig im Wandel und definiert sich nicht über Tradition, sondern über Gegenwart und Innovation.

Tagesessen Dienstag 13.1.26

Biryani Basmatireis | Gemüse Paneer
€ 14,00 | bio | glutenfrei | vegan

Tagesessen Mittwoch 14.1.26

Cremige Polenta | Rosenkohl vom
Blech | geschmorte Karotten |
Tomatensugo
€ 13,00 | bio | glutenfrei | vegan

Tagesessen Donnerstag 15.1.26

Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und
Pilzen
€ 14,00 | bio |

Tagesessen Freitag 16.1.26

Geschmorter Spitzkohl | Salzkartoffeln
€ 13,00 | bio | glutenfrei

Nicht satt geworden? Dann bitte einfach melden!
Alles auch zum Mitnehmen in Rebowl
Allergene erfragen Sie bitte an der Kasse

Es gibt noch freie Plätze
Rotweinseminar
Freitag 23.01.26