

Speisen 23.2.26 - 26.2.26



Täglich Marktfrischer Salat und Tagessuppe (siehe Aushang)

Wochenbowl:

Bowl „Le Bourguignon Végétal“

Rote Beete | Polenta |

weiße Bohnen | bunte Wintersalate

€ 14,00 | bio | glutenfrei | vegan

Ein klassisches Bourguignon ist die Seele der französischen Schmorgerichte.

Ursprünglich aus dem Burgund

stammend, definiert es sich durch eine tiefe, glänzende Sauce, die auf einer

kräftigen Rotweinreduktion (traditionell Spätburgunder) basiert. Das Geheimnis

liegt in der Geduld: Das langsame

Einkochen mit Röstgemüse, Thymian,

Lorbeer und Champignons erzeugt eine

komplexe Umami-Note, die weit über eine normale Sauce hinausgeht.

Doch das Konzept ist längst nicht mehr an

Fleisch gebunden. Das „Bourguignon

Végétal“ nutzt die identische Technik, um

Gemüse wie Rote Bete oder Pilze zu

veredeln. So entsteht ein modernes

Comfort Food, das die rustikale Eleganz

des Originals bewahrt, aber durch

Leichtigkeit und lebendige Farben

überzeugt – eine Hommage an die

Tradition, ganz ohne Verzicht. (KI)

Tagesessen Montag 23.2.26

Kartoffelgratin |

Lauch-Karotten-Gemüse

€ 13,00 | bio | glutenfrei

Tagesessen Dienstag 24.2.26

Brokkoli-Kichererbsen-Curry mit

Basmatireis | geröstete Cashews

und frische Kräuter

€ 13,00 | bio | glutenfrei | vegan

Tagesessen Mittwoch 25.2.26

Quinoapilav | Austernpilze

Paprikasoße

€ 14,00 | bio | glutenfrei

Tagesessen Donnerstag 26.2.26

Pizzoccheri | Buchweizennudeln |

Wirsing | Kartoffeln | Parmesan

€ 13,00 | bio

Freitag 27.2.26

wegen Catering geschlossen

Nicht satt geworden? Dann bitte einfach melden!

Alles auch zum Mitnehmen in Rebowl

Allergene erfragen Sie bitte an der Kasse