

Speisen 27.4.26 - 30.4.26



Täglich Marktfrischer Salat und Tagessuppe (siehe Aushang)

Wochenbowl:

Flamels Alchimisten Bowl
Gebackene Süßkartoffeln vom Blech |
Hummus | Ofengemüse |
gerösteter Sesam | bunter Salat vom
Rottweiler Wochenmarkt
€ 14,00 | bio | glutenfrei | vegan

Nicolas Flamel gilt als eine der schillerndsten
Figuren der Alchemie des 14. Jahrhunderts.
Man erzählte sich, er habe das Geheimnis
des „Steins der Weisen“ entdeckt – jenes
sagenhafte Mittel, das Unedles in Gold
verwandeln könne.

Ein wenig von dieser Idee spiegelt sich auch
in der Küche wider. Auf dem heißen Blech
im Ofen passiert etwas ganz Ähnliches:
Unter der Einwirkung von Hitze verändert
sich die Substanz grundlegend. Was vorher
fest und unscheinbar war, wird weich,
goldbraun und entwickelt neue,
vielschichtige Aromen. In diesem Moment,
wenn die Hitze Strukturen aufbricht und
Neues entstehen lässt, liegt etwas von dem,
was die Alchemisten suchten. Keine Magie
im eigentlichen Sinn – aber eine
Verwandlung, die man sehen, riechen und
schmecken kann.

Tagesessen Montag 27.4.26

Gemüserisotto Parmesan
€ 13,00 | bio | glutenfrei

Tagesessen Dienstag 28.4.26

Quinoa | weiße Bohnencreme |
Ratatouille | geröstete
Sonnenblumenkerne
€ 13,00 | bio | glutenfrei | vegan

Tagesessen Mittwoch 29.4.26

Frau Porsches hausgemachte
Spätzle mit ungarischem Pilzgulasch
dazu Sauerrahm
€ 14,00 | bio

Donnerstag 30.4.26

Kartoffelsalat mit Linsenküchle und
Remoulade
€ 13,00 | bio | vegan

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