

Speisen 3.8.26 - 7.8.26

Täglich Marktfrischer Salat und Tagessuppe (siehe Aushang)



Wochenbowl:

Buchweizotto Bowl

Buchweizenrisotto | Grüner
Bohnensalat | Mayonnaise | Frische
Salate vom Wochenmarkt

€ 14,00 | bio | weitgehend glutenfrei |
vegan

Das Buchweizotto ist ein kulinarisches
Meisterwerk der Täuschung: Botanisch verwandt
mit Rhabarber, bringt das glutenfreie
Pseudogetreide pure Leichtigkeit auf den Teller.
Seine wahre Magie entfaltet sich beim Kochen.
Statt klassischer Reisstärke aktivieren die Körner
beim langsamen Rühren feine, pflanzliche
Quellstoffe. Sie emulgieren perfekt mit Fett und
Brühe zu einer natürlichen Sämigkeit und
wunderbaren Cremigkeit – während der Kern
angenehm al dente bleibt.
Geschmacklich bestimmt die Röstung den
Charakter: Roher, grüner Buchweizen schmeckt
mild-grasig und nimmt Aromen elegant auf.
Gerösteter Kasha hingegen bringt ein tiefes, erdig-
nussiges Aroma ins Spiel. Ein geniales
Zusammenspiel aus italienischer Kochtechnik und
uriger, westeuropäischer Tradition, das dem
Gaumen ein herrlich nussiges Erlebnis schenkt.

Tagesessen Montag 3.8.26

Spaghetti mit Linsenbolo,
Sonnenblumenkerne & Parmesan
€ 13,00 | bio | auf Wunsch vegan |

Tagesessen Dienstag 4.8.26

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

Tagesessen Mittwoch 5.8.26

Mit Zitrone, Kräutern und Gewürzen
marinierter Blumenkohl | gebratener
Tofu | goldener Reis | Paprikacreme
€ 14,00 | bio | vegan
vorwiegend glutenfrei

Tagesessen Donnerstag 6.8.26

Paneer | Tikka Masala | Basmatireis |
Cashews | frische Kräuter
€ 14,00 | bio | vorwiegend glutenfrei

Tagesessen Freitag 7.8.26

Mit Linsen gefüllte Paprika | Hirse |
Kurkumasoße
€ 13,00 | bio

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