

Speisen 11.8.26 - 14.8.26



**Täglich Marktfrischer Salat
und Tagessuppe** (siehe Aushang)

Wochenbowl:

Damaszener Zwetschgen Bowl

Hirse & Linsen | gebackenes Gemüse
mit Zwetschgen | Gurkenraita |
Bunte, frische Salate vom Rottweiler
Wochenmarkt

€ 14,00 | bio | weitgehend glutenfrei |
vegan

Die Zwetschge bringt ein ideales Geschmacksprofil für die deftige Küche mit: Das feste Fruchtfleisch behält beim Anbraten oder Rösten seine Struktur, während der natürliche Fruchtzucker sanft karamellisiert. Gleichzeitig liefert ihre prägnante Säure den perfekten Frische-Kick zu erdigem Gemüsemix, Linsen, oder cremigem Joghurt. Sie bricht schwerere Aromen gekonnt auf und schafft eine harmonische Balance zwischen Süße, Säure und herzhaften Röstaromen.

Auch ihr Name hat eine faszinierende Reise hinter sich. Das Wort „Zwetschge“ geht etymologisch auf die lateinische Bezeichnung *prunum damascenum* zurück, was schlicht „Pflaume aus Damaskus“ bedeutet. Über das Spätlateinische und oberitalienische Dialekte wandelte sich der Begriff im Mittelhochdeutschen schließlich zu Formen wie *tweztzschge* – ein Sprachdenkmal für die historische Herkunft aus dem Orient.

Tagesessen Dienstag 11.8.26

Ofenkartoffeln & Gemüse |
Kräuterquark | geröstete
Sonnenblumenkerne
€ 13,00 | bio | auf Wunsch vegan |
vorwiegend glutenfrei

Tagesessen Mittwoch 12.8.26

Nasi Goreng | Tofu | Cashews |
Petersilie
€ 13,00 | bio | vegan
vorwiegend glutenfrei

Tagesessen Donnerstag 13.8.26

Dattel-Mandel-Couscous | Linsendal |
gebratene Padron-Paprika | Minzdip
€ 13,00 | bio | auf Wunsch vegan

Tagesessen Freitag 14.8.26

Strozzapreti | gebratene Aubergine
und Zucchini | gehackte Tomaten |
Parmesan | Sonnenblumenkerne
€ 13,00 | bio | ohne Parmesan vegan

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