# Speisen & Getränke

# Über uns

**Hello,**
**während du wahrscheinlich gerade auf dein bestelltes Essen wartest, möchten wir dir die Wartezeit gerne etwas verkürzen, um dir ein wenig mehr über uns, unsere Philosophie und die Kunstküche zu erzählen.**

Mein Name ist Sandra und ich stehe die meiste Zeit in der Küche, denn Kochen ist mein Leben und meine Leidenschaft. Gemeinsam mit Thomas, der hier in der Kunstküche für den Servicebereich zuständig ist, habe ich 2015 mein Herzensprojekt „Kunstküche“ zum Leben erweckt.

In unsere Töpfe und Pfannen kommen aus Überzeugung und aus der Liebe zu Tieren ausschließlich rein pflanzliche Produkte. Wir kochen Alles frisch und selbst in unserer Küche und verzichten auf künstliche Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Da wir unsere Erde und vor Allem das Meer lieben, verzichten wir auf Plastik und recyceln Gläser und andere Materialien.

Wir beziehen unsere Rohstoffe, soweit es uns möglich ist von lokalen Anbietern und Obsthöfen.

Wirf auch gerne mal einen Blick in unser Verkaufsregal. Dort findest du neben handgemachten Produkten von befreundeten Unternehmen auch unsere eigene Marke „Küchengoodies“ mit der wir Backmischungen, Gewürze und andere Delikatessen herstellen.

# Starters & Evergreens

## Starters

**KLEINER TAPASTELLER** // 7 €
Geröstetes Brot mit hausgemachte Aioli,
eingelegte Oliven in Kräuterbeize
und gebratene Pimientos

**KLEINER MEZZETELLER** // 7,90 €
Geröstetes Brot mit hausgemachtem Hummus,
mit Reis gefüllten Weinblättern
und eingelegter Tofu - Feta

**GEGRILLTE AVOCADO** // 7,90 €
Gegrillte Avocado gefüllt mit
einem Datteltomaten-Wildkräuter-Salat
und hausgemachter Aioli

**FALAFEL IM SESAMMANTEL** // 7 €
Frittierte Falafeln in Sesammantel
an Minz-Sour Cream
und einem Salatbouquet

## Evergreens

**DANNY BOWL** // 14,50 €
Unsere Variante des klassischen “Gyrostellers”
mit einer Fleischalternative nach Wahl, krossen
Fritten, Knoblauchcreme, Salat, Gurke &
Zwiebeln

> Wähle deine Fleischalternative:
- Bio - Sojagyros
- Seitan - Kebab

**TRÜFFEL RAVIOLI //** 17 €
Ravioli mit würziger, veganer Käsefüllung
geschwenkt in getrüffelter Salbeibutter & getoppt
mit frischem Trüffel, Mandel-Parmesan
und Rucola an Balsamicodressing

**BEILAGEN**
Unsere Beilagen werden ausschließlich
in Kombination mit Vor- und Hauptspeisen angeboten

Beilagensalat 3,50 €
Fritten 4 €
Mayo / Ketchup 1€
Aioli / Trüffelmayo 1,60 €

# Getränke

## Hausgemachter Eistee // je 4,20 €

### PICASSO
Grüner Tee, 0,35 l, Limettensirup und frische Gartenminze

### FRIDA KAHLO
schwarzer Tee, 0,35 l, Maracujasirup und Gartenminze

### DALÍ
roter Früchtetee, 0,35 l, Cassis-Sirup und Rosmarin

### BANKSY
grüner Tee, 0,35 l, Mangosirup und frischer Basilikum

## Limonaden & Wasser

### VIVA CON AQUA 2,70€ // 5,80 €
laut & leise, 0,33 l // 0,7 l

### FRITZ KOLA LIMONADEN // 3,10 €
0,2 l - Kola, Superzero, Mischmasch, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder

### FRITZ SCHORLE // 3,40 €
0,2 l - Naturtrüber Apfel, Rhababer

## Heißgetränke

Unsere Kaffeespezialitäten werden standardmäßig mit Hafermilch hergestellt. Die Kaffeebohnen sind unsere eigene Röstung, geröstet von beans&sweets

### KAFFEE
Tasse Kaffee // 2,60 €

Espresso // 2,40 €

doppelter Espresso // 4,30 €

### KAFFEESPEZIALITÄTEN
Cappuccino // 3,40 €

Latte Macchiato //3,90 €

Marzipan- Latte, Karamell-Latte, Haselnuss-Latte // 4,50 €

### TEE & TEESPEZIALITÄTEN
verschiedene Teesorten
(Grün, Earl Grey, Rooibos-Vanille, Früchte) // 2,90 €

frischer Minztee // 3,30 €

frischer Ingwertee mit Zitrone // 3,30 €

Chai Latte // 4,50 €

Matcha Latte // 4,50€

# Wein & Spirituosen

## Wein

**GRAUBURGUNDER** // 0,15 l 4,90 €

Trockener Grauburgunder von Heyl zu Herrnsheim aus Rheinhessen I satte Noten von Apfel und Birne & leichte Kräuterwürze

**RIESLING FEINHERB** // 0,15 l 5,90 €

feinherber Riesling Weißwein von Josef Rosch I Mosel I ausgewogener Säuregehalt I Zitrus- Apfel und Pfirsichnoten

**WUNDERSCHÖN ROSÉ** // 0,15 l 5,90 €

Wunderschön Rosé von St. Antony, Rheinhessen I biologische Herstellung I fruchtige Note von Erd- und Waldbeeren

**PRIMITIVO** // 0,15 l 5,90 €

Centurio Minor Primitivo aus Apulien I samtiger Rotwein I satt und kräftig zu würzigen Speisen

**INFINITEA ALKOHOLFREI** // 0,1 l 5,90 €

Prickelnder, entalkoholisierter Chardonnay mit natürlichen Aromen von Rooibos Tee I Weingut St. Antony I Rheinhessen

## andere alkoholische Getränke

**ASTRA URTYP** // 3,10 €

Pils, 0,33 l

**ASTRA KIEZMISCHE** // 3,10 €

naturtrübes Radler, 0,33 l

**BOLTEN ALT** // 3,10 €

Altbier, 0,33 l

**KROMBACHER ALKOHOLFREI** // 3,10 €

alkoholfreies Pils, 0,33 l

**ROSA GIN TONIC** // 9,90 €

Pink Grapefruit Tonic X Reginerate Gin „Artisan“
auch mit alkoholfreiem Gin bestellbar

**LIMONCELLO** // 8,90 €

Limoncello Spritz oder Limoncello Tonic
mit Benvenuti Limoncello
oder alkokolfrei mit Dr. Jaglas SanLimello

**SCHNAPS**// 2 cl ab 3,90 €

hausgemachte und ausgewählte Sorten.
Erfrag gern unsere aktuelle Auswahl.

Folg uns auf Instagram

@kunstkueche_krefeld