

**Wir sind gerade jetzt für Sie da!**

**Unsere „Außer Haus“ Karte**

**Liebe Gäste!**

Wir sind gerne, im Rahmen der uns allen von dem Gesetzgeber vorgegebenen Möglichkeiten, mit unserer Kochkunst für Sie da. Mit unserem vitalen Ernährungsangebot werden wir weiterhin, wie schon in den letzten Jahrzehnten dazu beitragen, Sie so gut als möglich mit der gewohnten Sorgfalt und Besonnenheit durch diese Zeiten zu begleiten.

## **Lieferservice und zur Abholung**

**\*\*\* TÄGLICH \*\*\***

**12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.**

Mit Unterstützung vom:



**Autohaus Kraft GmbH & Co. KG**

**64342 Seeheim-Jugenheim**

**Mindestbestellwert im Lieferservice**

**Darmstadt-Eberstadt 18,00 €**

**Darmstadt Mitte - Seeheim - Pfungstadt 34,00 €**

Gerne können Sie bar, mit EC- oder Kreditkarte und mit Paypal (leider mit 2% Gebühr) bezahlen.

Unser Angebot finden Sie in diesem Flyer oder unter

**[www.radieschen.com](http://www.radieschen.com)**

**Bestellhotline 06151-943446**

**Bleiben Sie gesund!**

**Im Namen aller Mitarbeitenden des Radieschens**

**Anna Karlak & Erik Johnson**

## Für unsere kleineren Gäste

**Kartoffelkerle** (vegan) 4,70 €

Die etwas anderen „Pommes Frites“ mit Rapunzel-Ketchup.

**Nudel Schnürchen** 4,70 €

Emmer Spaghetti mit Käse - und / oder Tomatensoße (vegan).

## Tagessuppe und Salate

**Tagessuppe** bitte fragen Sie nach unserem Angebot 4,20 €

**Menü Salat** (vegan & glutenfrei) 3,90 €

Blattsalate der Saison mit Rohkost und eigener Kartoffelvinaigrette.

**Almadrava-Salat** 11,90 €

Blattspinat, Römersalat und Rucola mit einer Salsa aus roter Paprika, Gurken, Frühlingsschneepflaumen, Tomaten und blanchierten, roten Zwiebeln.

Mit Montello-Käse, Dattel-Joghurt-Chili-Creme, Minzjoghurt und Balsamico Dressing.

**Salat al Gusto** (auf Wunsch vegan & glutenfrei) 15,50 €

Blattsalate mit ausgewählter, saisonaler Rohkost. Marinierte Schafs-Ziegenkäse- und Mozzarellawürfel, eingelegter Montellokäse, frittierte und marinierte Tofu Streifen, marinierte Feigen, gehackte Datteln, grüne und schwarze Oliven, karamellisierte Walnüsse, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne und Avocados.

Dressing zur Wahl: Kartoffelvinaigrette oder Balsamico Dressing.

## Vorspeisen

**Goldfinger** (glutenfrei und auf Wunsch vegan) 5,90 €

Eine kleine Portion unserer etwas anderen „Pommes Frites“.

Serviert mit Mojo rojo und / oder Aioli ohne Ei.

**Vorspeisenteller „Don Quixote“** 14,90 €

1 frittiertes Teigsäckchen, gefüllt mit Feigen, Tahin, Sesampaste und Mojo Rojo

1 Möhrenröllchen, gefüllt mit Chili-Öl, Rosmarin und Montellokäse

1 Auberginenröllchen, gefüllt mit mediterraner Tofu-Tomaten-Creme

2 Albondigas de Queso, frittierte Kugeln aus Kräutern und Montellokäse.

Begleitet von Pesto verde, Aioli (ohne Ei) und Mojo Rojo.

**Radieschen-Vorspeisen-Variation** 17,90 €

(auf Wunsch vegan & glutenfrei)

Eine kulinarische Reise durch die Vielfalt unserer Vorspeisen. Mit mariniertem Gemüse, Champignons, Möhrenröllchen, Auberginenröllchen, Feigensäckchen, Albondigas de queso, paniertem Schafs-Ziegenkäse, Falafel und eingelegten Oliven.

Begleitet von spanischer Aioli, italienischer Pesto, kanarischer Mojo rojo,

pikant-orientalischer Dattel Joghurt Creme und Baguette.

## Kochkunst

### **Lasagna con spinaci e rucola** 14,90 €

Italienische Spinat-Rucola-Lasagne mit Montello-Käse-Kruste, Basilikum-Bechamel und Tomatensoße.

### **Falafel** (glutenfrei & auf Wunsch vegan) 15,50 €

Frittierte Gewürztaler aus Kichererbsen und einer Vielzahl von orientalischen Gewürzen und Ölen. Mit Basmati-Zwiebel-Reis, gedünstetem Gemüse, Humus und Aioli.

### **Bali Satay** (vegan) 15,90 €

Marinierter und knusprig frittierter Panko-Tofu, Chinakohl-Mango-Ingwer-Gemüse, würzige Erdnuss-Soße und Mango-Maracuja-Chili-Dip.  
Mit Basmati-Zwiebel-Reis und Kokosflocken.

### **Kartoffelgratin Dauphinois** (glutenfrei) 15,50 €

Hauchdünne Kartoffelscheiben, in Knoblauchsahne und ausgesuchten Gewürzen gebacken.  
Mit würzigem Rucola-Blattspinat und Steinpilz-Rahm-Soße.

### **Frühlings Tagine** (glutenfrei & auf Wunsch vegan) 15,50 €

Eine kulinarische Reise durch den frühen Garten. Rote Zwiebeln, Staudensellerie, Fenchel und Möhren geben uns neue Energie für die kommende Zeit.  
Mit gebackenen Kartoffelspalten, gratiniertem Schafs-Ziegen-Käse und Dattel-Joghurt-Chili-Creme.

### **African Queen** (glutenfrei) 15,90 €

Pikant gewürzte Hirse mit roter Paprika, Cashewnüssen, Erdnüssen und Zwiebeln. Verfeinert mit Ziegenfrischkäse und vielen geheimnisvollen, afrikanischen Gewürzen. Mit Kokosbutter, würzig-fruchtiger Erdnuss-Soße, Ziegenfrischkäsecreme und einer kleinen Gemüsevariation.

### **Pyrenäen Kartoffeln** (glutenfrei & auf Wunsch vegan) 15,90 €

Gebratene Kartoffeln, rote Zwiebeln, Knoblauch, Bergkräuter, Walnüsse und Backpflaumen. Mit Rauchkäse überbacken und schwarzem Trüffel Öl verfeinert.  
Dazu Rucola-Blattspinat und Aioli. Gerne auch vegan mit Mojo rojo.

## Pasta

### Spaghetti Trio 14,90 €

Käsesoße aus dreierlei Käse, Tomatensoße und Pesto verde.

### Spaghetti della Casa (auf Wunsch vegan) 14,90 €

Pesto Rojo, marinierte Würfel von Schafs-Ziegenkäse und in reinem Olivenöl frittiertes Rucola. Ungewöhnlich und aromatisch.

Die **vegane Variante** servieren wir ohne Schafs-Ziegenkäse und mit marinierten und frittierten Tofuwürfeln.

### Spaghetti au fromage de chèvre 15,90 €

Eine herzhafte Kräuter-Creme aus Ziegenfrischkäse, katalanische Tomatensauce, marinierte Feigen, gratinierter Ziegen-Camembert und unsere aromatische Pesto verde verführen Sie zu einem ungewöhnlichen Pasta Genuss.

### Spaghetti a la funghi porcini 16,50 €

**Der Steinpilz, der König der Waldpilze.**

Zubereitet zu einer außergewöhnlichen Soße mit Zwiebeln, Sahne, Butter, frischen Kräutern und geheimnisvollen Gewürzen.

Serviert mit einer getrüffelten Montello-Hippe und einem Schälchen Cranberry-Sorbet.

## Desserts

### Tirami su 5,50 €

Klassisches italienisches Tirami su der besonderen Art!

### Tarte au chocolate 6,00 €

Joannas köstliche Schokotarte mit Apfelkompott.

### Heidelbeer Pie (rohvegan & glutenfrei) 6,50 €

Die Heidelbeere, vereint mit der „Königin der Früchte der Mango. Angerichtet in einem Bett von Cashew-Nüssen, Kokos-Raspeln und Datteln. Mit unserer Violet Cream aus Heidelbeeren, Grenadine und Sojasahne.