

SPEISEBUCH

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag & Sonntag

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und ab 17:30 Uhr

Samstag

ab 17:30 Uhr geöffnet

Küche

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und am Abend von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.

Geschichte

Das Radieschen wurde 1983 auf der schönen Nordseeinsel Wangerooge gegründet.
1996 wurde in Darmstadt-Eberstadt das zweite Radieschen eröffnet.
Zwei Jahre später wurde das Radieschen auf Wangerooge geschlossen.

Seit Jahresbeginn 2019 führen wir,

Anna Karlak & Erik Johnson,

das Unternehmen in der zweiten Generation.

Gemeinschaftsverpflegung

Wir beliefern Unternehmen mit unserer Mittagsverpflegung.

Catering

Ob für zehn oder 200 Gäste,
gerne ergänzen wir Ihre Feier mit unseren Speisen.

Lebens-Mittel

Einen Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus **ökologischer Landwirtschaft**:

- alle Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Sahne, Joghurt, Eier etc.
- Getreideprodukte wie Mehl, Brot, Baguette, Pasta, etc.
- sämtliche Nüsse, Kerne & Hülsenfrüchte
- alle Kartoffelprodukte
- sowie unsere Weine & Limonaden



Wir versprechen Ihnen, dass wir uns mit all unserer handwerklichen Kochkunst
und der Freude an unserer Arbeit zu Ihrem, und damit zu unser aller Wohl,
in Küche und Service einsetzen.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit bei uns.

Anna Karlak & Erik Johnson





„Gott schuf die Zeit, von Eile hat er nichts gesagt“

**Diese Inschrift am Bahnhof der Insel Wangerooge,
dem Geburtsort des Radieschens, hat für die Urlauber und die Bewohner der Insel
bis heute ihre Bedeutung nicht verloren.**

**Doch wie gestaltet sich unser Alltag?
Auch im Radieschen läuft die Uhr scheinbar immer etwas schneller.
Vor allen Dingen dann, während Sie auf Ihr bestelltes Essen warten.
Deshalb freuen wir uns, dass Sie etwas Zeit mitgebracht haben.
Nicht nur für Sie, um unser Essen in Ruhe zu genießen,
sondern auch für uns, damit wir es mit
Liebe und Sorgfalt für Sie zubereiten können.**

**Sollte trotz unserer gemeinsamen Anstrengungen die Zeit doch nicht langsamer
vergehen, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden nach Gerichten,
welche etwas weniger zeitaufwendig zubereitet werden können.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns für Ihre Zeit!

**Im Namen aller Mitarbeitenden
*Anna Karlak & Erik Johnson***



Genießen,
lächeln und entspannen.



Holundertraum



Geriebener Ingwer, Zitrone und Holunderblütensirup.

Auf Wunsch gerne heiß oder kalt!

0,30 l 5,90 €

Waldgeflüster

Unsere herbstliche Getränkekreation
mit natürlichem Zirben-Sirup, Direktsaft von wilden
Heidelbeeren und getrockneten Orangenscheiben.

Auf Wunsch gerne heiß oder kalt!

0,25 l 5,50 €

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Vermouth di Torino Rosso

Vollmundiger Wermut mit delikater Süße, frischen Aromen
von Orangenblüten & Zitrone und herben Kräuterakzenten.

Serviert auf Eis mit Zitrone.

5 cl 6,50 €

Urlaubszeit

Genießen, lächeln und entspannen.



Aperitivo Spritz



Klassischer italienischer Aperitif mit spritzigem Perlwein.
Eine natürliche, intensive Alternative zum Aperol.

8,90 €

Als Spritz Royal mit Crémant Brut Natur 12,90 €

Gerne auch als alkoholfreier Spritz!

Mit alkoholfreiem Aperitivo mit präsenten Kräuter und
Orangennoten von der Bio-Brennerei Walcher
und mediterranem Tonic Water.

8,90 €

Lila's Traum

Fruchtig marinierte Granatapfelkerne mit Limoncello,
Grenadinesirup und spritzigem Perlwein.



8,90 €

Als Traum Royal mit Crémant Brut Natur 12,90 €

Gerne auch alkoholfrei! 0,20l 5,90 €



LIEBE KINDER, HIER IST EURE SPEISEKARTE!

Wenn Ihr Spielsachen, etwas zum Malen oder zum Lesen haben möchtet, findet Ihr alles in unserer Kinderecke. Sonderwünsche? Kein Problem. Einfach fragen! Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit.



Piratenteller

0,00 €

Teller, Messer und Gabel bringen wir Euch.

Was auf den Teller kommt, könnt Ihr bei Euren Tischnachbarn erbeuten.

Viel Vergnügen!

Kartoffelkerle (vegan)

6,50 €

Die etwas anderen „Pommes Frites“ mit Ketchup.

Pizza-Bambino

mit Tomatensoße und Mozzarella.



8,90 €

Emmer-Spaghetti

mit Tomatensoße (vegan)

6,90 €

mit Käsesoße

8,90 €

SÜSSES FÜR NASCHKATZEN

Eis

2,90 €

aus Italien von Rachelli. Hergestellt aus natürlichen Zutaten.

Je Kugel

Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoeis, Mangosorbet (v), Erdbeersorbet (v),

Schoko-Nasch-Würfel

6,90 €

Ein Würfel unseres gebackenen Nougat Tiramisus.



SUPPEN

Tageessuppe Bitte beachten Sie unser Tagesangebot. 6,90 €

Zitronengras-Kokossuppe (vegan & auf Wunsch glutenfrei) 7,50 €

Pikante Gemüsesuppe mit Champignons, Zucchini und Paprika.
Veredelt mit gerösteten Erdnüssen, gehacktem Ingwer und Frühlingszwiebeln.

SALATE

Beilagensalat (vegan & glutenfrei) 7,50 €

Pflückfrische Blattsalate mit ausgewählter, saisonaler Rohkost,
unsere Körner und Saatenmischung und Kartoffelvinaigrette.

Kichererbsensalat (vegan & glutenfrei) 8,50 €

Fruchtig, pikante orientalische Salatspezialität aus gekochten Kichererbsen,
Granatapfelkernen und sonnengetrockneten Tomaten.
Veredelt mit Sesammus und einer Vielzahl von orientalischen Kräutern
und Gewürzen. Auf Wunsch mit unserem Dinkelbaguette.

Salat al Gusto mediterran (auf Wunsch vegan & glutenfrei) 25,90 €

Blattsalate mit ausgewählter, saisonaler Rohkost.
Marinierte Ziegen- und Schafskäsewürfel, Mozzarella-Basilikumkugeln,
würzige Tofu-Julienne, eingelegte Feigen, Datteln, Avocado,
eine Auswahl unserer marinierten grünen und dunklen Oliven,
karamellisierte Walnüsse und geröstete Kerne begleiten Sie
auf dieser kulinarischen Reise in den Süden.
Salatsoße? Balsamico-Dressing oder Kartoffelvinaigrette.



VORSPEISEN

Goldfinger (vegan & glutenfrei) 7,20 €

Eine kleine Portion unserer etwas anderen „**Pommes Frites**“.
Frittiert in hochwertigem Olivenöl, veredelt mit einer streng geheimen Gewürzmischung ☺. Serviert mit einem Schälchen Mojo rojo und veganer Aioli.

Kumara Fries (glutenfrei & vegan) 7,20 €

Eine Spezialität der Maori aus ihrer ursprünglichen Heimat Polynesien.
Handgeschnittene Spalten aus aromatischen Süßkartoffeln.
Die Maori's nennen sie **Kumara**, frittiert in reinem Olivenöl und mit einer exotischen Gewürzmischung verfeinert.
Serviert mit grüner Kräuter-Aioli.

Knuspergold (vegan & glutenfrei) 8,90 €

Knusprig frittierte und pikant gewürzte Maisrippchen serviert auf unserer Aioli.

Radieschen 🍷 **Dreierlei** 11,50 €

Unser spanisches Albondigas de queso, sizilianisches Arancini al Parmigiano und unsere orientalischen Kichererbsentaler.
Begleitet von Aioli, Pesto verde, feuriger Mojo rojo und in Olivenöl gebackenem Knoblauch-Naanbrot.

Himmel und Erde 12,90 €

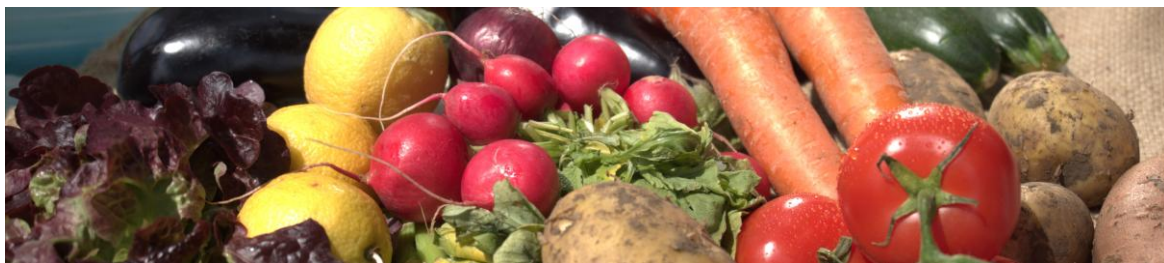
Für unsere Interpretation dieses heimischen Klassikers servieren wir Ihnen gebackene Äpfel mit Ziegenfrischkäse-Maronen-Feigencreme auf Rote Bete Creme mit mariniertem Ziegenhartkäse.

Radieschen-Vorspeisen-Variation 29,90 €

(auf Wunsch vegan & glutenfrei)

Eine kulinarische Reise durch die Vielfalt unserer Vorspeisen.
Mit mariniertem Gemüse, Champignons, Möhrenröllchen gefüllt mit Parmesankäse und Rosmarin-Chili-Öl, Feigensäckchen mit Sesam und Paprika-Chili-Creme, spanischem Albondigas de queso, orientalischem Falafel, mariniertem und gebackenem Tempeh, gebackenem Schafs-Ziegen-Käse in Paprika-Sesamkruste, unseren sizilianischen Arancini al Parmigiano, pikanten Maisrippchen und eingelegten grünen und schwarzen Oliven.

Begleitet von veganer Aioli, italienischer Pesto, kanarischer Mojo Rojo, pikant-orientalischer Dattel-Chili-Joghurt-Creme und einer Brot- und Baguettevariation.



KOCHKUNST -1-

Indisches Gemüsecurry (vegan & auf Wunsch glutenfrei) 24,90 €

Möhren, Belugalinsen, Blattspinat, Süßkartoffeln, Knoblauch und Ingwer werden mit ausgesuchten Gewürzen zu einem vollendeten, exotischen und pikanten Geschmackserlebnis zubereitet.

Serviert mit gebackenem Tempeh, unserem frisch gebackenem Naan-Knoblauchbrot, Basmati-Zwiebel-Reis und Kokos-Feigen-Chilichutney.

Unsere Weinempfehlung:

Bright trocken, Gustavshof, Rheinhessen Cabernet Cortis & Sauvignon, 2023, 11.5% vol. oder **Cuvée Prestige** Domaine du Jas, Côtes du Rhône, Grenache & Syrah, 2023, 14.5% vol.

Bali Satay (vegan & auf Wunsch glutenfrei) 25,20 €

Ein ursprünglich aus Indonesien stammendes Grillgericht, welches wir mit mariniertem und knusprig frittiertem Panko-Tofu, Chinakohl-Mango-Ingwer-Gemüse, würziger Erdnusssoße und feurigem Mango-Maracuja-Chili-Dip servieren.

Angerichtet mit Basmati-Zwiebel-Reis und gerösteten Kokoschips.

Unsere Weinempfehlung:

Scheurebe feinfruchtig, Pfalz, Eymann, 2022, 12% vol. oder **Bright Rosé** Gustavshof, Gau-Heppenheim, Cabernet Cortis & Sauvignon, 2023, 11,5% vol.

Goldenen Oktober (glutenfrei & auf Wunsch vegan) 25,90 €

Grünkohl, Rosenkohl, Pastinaken und Kürbis spenden uns Wärme und Farbe für die kalten Wintermonate. Diese heimische Gemüsevariation servieren wir Ihnen mit gerösteten Maronen, mariniertem Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und unserer kräftigen Sauce-Espagnol.

Die vegane Variante servieren wir Ihnen mit mariniertem Tofu.

Unsere Weinempfehlung:

Riesling Kalkstein trocken, Rheinhessen, Gustavshof, 2024, 12% vol. oder **Purist** trocken, Weingut Gustavshof, Rheinhessen, Cabernet Cortis, 2022, 14.5% vol.

Kastanien-Bergkäsespätzle 26,90 €

Die Kastanie, bis ins 19. Jahrhundert ein wichtiges Grundnahrungsmittel vieler Europäer, verleiht unseren handgeriebenen Dinkelspätzlen ein unverwechselbar nussig-herbstliches Aroma. Serviert mit einem Apfel-Ziegenkäse-Törtchen, mild-würzigem Appenzeller Bergkäse, karamellisierten Zwiebeln, geschmortem Rotkraut und gerösteten Maronen.

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Gustavshof, Rheinhessen, 2024, 12% vol. oder **Primitivo Nivvro** trocken, Cantina Fiorentino, Apulien, Italien, 2021, 14.5% vol



KOCHKUNST -2-

Kartoffelgratin „Dauphinois“ (glutenfrei)

24,90 €

Aus der Region Dauphiné, südlich von Savoyen und nördlich der Provence gelegen, stammt dieses berühmte Kartoffelgratin. Hauchdünne Kartoffelscheiben, gebacken in einer Sahne mit mariniertem Knoblauch, ausgesuchten Gewürzen und mild-würzigem Bergkäse. Nappiert mit gerösteten Kräuterseitlingen, begleitet von Grünkohl-Senfgemüse und unserer Käsesoße.

Unsere Weinempfehlung:

Riesling Kalkstein trocken, Rheinhessen, Gustavshof, 2024, 12% vol. oder
Marselan trocken, Pays d'Oc, Frankreich, Les Chapelles d'Argenties, 2022, 15% vol.

Orientalischer Tempel (auf Wunsch vegan & glutenfrei)

25,90 €

In der Tradition der arabischen Küche servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Falafel فلفل. In reinem Olivenöl frittierte, orientalische Kichererbsen-Gewürztaler, warmer Kichererbsen-Blattspinatsalat mit vielen geheimnisvollen, orientalischen Gewürzen und sonnengetrockneten Tomaten. Dazu Paprika-Walnusspesto, Dattel-Chili-Joghurtcreme und unser gebackenes Naanbrot.

Die **vegane Variante** servieren wir mit Aioli anstelle der Dattel-Chili-Joghurtcreme.

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Forster, Nahe, 2022, 12.5% vol. oder
Esenzia trocken, Tempranillo, Bodegas Tempore, Bajo Aragon, Spanien, 2021, 13,5 % vol.

Herbstwald-Piroggi (vegan)

26,90 €

Ein herzhaft-winterliches, slawisches Festessen. Unsere, selbstverständlich handgemachten, Piroggi mit einer kräftigen Füllung aus gemahlenen Kastanien, fermentiertem Weißkraut, Maronen und Sojaquark. Begleitet werden die Teigtaschen von heimischem Herbstgemüse, karamellisierten Maronen, herzhaften Röstzwiebeln und unserer Sauce Espagnol.

Unsere Weinempfehlung:

Menade Verdejo, Bodegas Menade, Rueda, Spanien, 2024, 13% vol. oder
Primitivo Nivvro trocken, Cantina Fiorentino, Apulien, Italien, 2021, 14.5% vol



PASTA

Emmer Spaghetti „semola“

Die Urform der italienischen Pasta in reiner Emmer Qualität.

Das Ur-Korn, auch Zweikorn genannt, ist eine der ältesten kultivierten Getreidearten. Das eiweiß- und mineralstoffreiche Getreide gibt der Nudel den perfekten al dente-Biss und ein ausgezeichnetes, leicht nussiges Aroma.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne glutenfreie Pasta.

Spaghetti Trio (auf Wunsch vegan)

23,90 €

Mit unserem Pesto verde, katalanischer Tomatencreme und einer würzigen Käsesoße aus norddeutschem Gouda, Heumilch-Bergkäse und italienischem Parmesankäse.

Die **vegane Variante** servieren wir mit feuriger Mojo Rojo und Tofuwürfeln statt Käsesoße.

😊 **Der ideale Einstieg in die Welt der vegetarischen Küche.** 😊

Pasta della Casa (auf Wunsch vegan)

24,50 €

Mit Paprika-Walnusspesto, marinierte Würfel von Schaf-Ziegen-Käse und in hochreinem Olivenöl frittierter Rucola. Ungewöhnlich und aromatisch.

Die **vegane Variante** servieren wir mit marinierten Tofu-Croûtons.

Spaghetti au fromage de chèvre

26,50 €

Eine herzhaft-herzliche Kräuter-Creme aus Ziegenfrischkäse, pikante Tomatencreme, marinierte Feigen, gratinierter Ziegen-Camembert und unser aromatisches Pesto verde verführen Sie zu einem ungewöhnlichen Pastagenuss.



DESSERTS

Affogato al caffè

5,50 €

Eine Kugel unseres italienischen Vanilleeises serviert im Espresso.

Tagesdessert

7,90 €

Bitte beachten Sie unser Tagesangebot!

Hokkaido-Kürbispudding (glutenfrei)

8,50 €

Unsere liebste Puddingvariation mit karamellisiertem Hokkaido-Kürbis, nappiert mit zartbitterem Zwetschgen-Kakaomus und gerösteten Haselnüssen.

Schokotraum (vegan & glutenfrei)

9,90 €

Unsere unwiderstehliche Schokomousse aus Kakaobohnen, Zartbitterschokolade, Kokosmilch, Bourbon-Vanille und Datteln. Serviert mit Quittenkompott.

Tirami-su au praliné

9,90 €

Ein gebackenes Schokoladen-Tiramisu mit hausgemachter Nougat-Crème. Eiskalt serviert. **Achtung Suchtgefahr** ☺

Crêpes aux amandes (vegan)

12,90 €

Ein Mandelmilch-Crêpe nappiert mit unserer Mandel-Nougatcreme, Salz-Karamellsoße und gebackenen Birnen.

Eiscreme von Gildo Rachelli aus Milano

Je Kugel

Der Tradition des natürlichen Eismachens verpflichtet.

2,90 €

Unsere Sorten:

Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoeis, Mangosorbet (v), Erdbeersorbet (v)

Perfekt zum Dessert :

Portwein Finest Reserve 20% vol.

8,60 €

Ein Tawny Portwein aus langer Holzfasslagerung.

5cl

140° Dessert Beerenauslese 12% vol.

12,80 €

Gustavshof, Dittelsheimer Riesling, 2011

5cl

Handverlesene, rosinenartige Rieslingtrauben aus biodynamischem Anbau.

Opulent und ölig am Gaumen mit präsenten Aromen von Quitte, Mango und Maracuja.



KAFFEE mit Bio-Bohnen von der Rösterei Braun aus Mainaschaff.

Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Kaffee Crème oder Getreidekaffee	3,90 €
„Marie-Presso“ Getreide-Espresso mit Sahnehäubchen	4,20 €
Cappuccino	4,60 €
Milchkaffee oder Getreidemilchkaffee	5,20 €
Tiger Kakao mit Sahne	5,50 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Latte Macchiato	5,90 €

APERITIFS & DIGESTIFS aus ökologischem Anbau

Limoncello di Sorrento 32% vol.	4 cl	4,70 €
Añejo Papagayo 37,5% vol. Paraguayischer Rum aus kleiner Abfüllung.	2 cl	5,20 €
Amarovero 25% vol. Typischer, herber italienischer Kräuterlikör aus 26 Kräutern, Wurzeln und Früchten.	4 cl	5,20 €
Rovero Vermouth di Torino Rosso 16% vol. Italien Präsente Aromen von Orangenblüten, Zitrusfrüchten und feinen Kräutern.	5 cl	6,50 €
Portwein Finest Reserve Ein Tawny Portwein aus langer Holzfasslagerung.	5 cl	8,60 €
Rovero Grappa 43% vol. Jahrgangsgrappa 1999 5 Jahre in kleinen Eichfässern gereifter Grappa aus den Rebsorten Barbera und Grignolino. Goldgelb, sanft und harmonisch.	2 cl	6,50 €
Amaro 30% vol. Halbbitter, Dwersteg, Deutschland Herrlich aromatischer Kräuter-Likör mit präsender süße und fruchtigen Orangen- und Zitrusnoten.	4 cl	9,70 €
Williamsbirne 40 % vol. Bio Birnenbrand aus dem Schweizer Alpental von der Brennerei Humbel.	2 cl	8,50 €
Der Kleine Lord No. 4 42% vol. Spirit of the Year 2020 4 Jahre im Eichfass gereifter Dinkelkorn aus Ehringhausen. Kraftvoll duftend nach torfigem Rauch, Zartbitterschokolade und karamellisierter Kirsche.	2 cl	11,70 €



RADIESCHEN KREATIONEN

Waldgeflüster (alkoholfrei) Gerne heiß oder kalt !	0,25 l	5,50 €
Unsere herbstliche Getränkekreation mit natürlichem Zirben-Sirup, Direktsaft von wilden Heidelbeeren und getrockneten Orangen.		
Holundertraum (alkoholfrei) Gerne heiß oder kalt !	0,30 l	5,90 €
Geriebener Ingwer, Zitrone und Holunderblütensirup.		
Aperitivo Spritz	0,20 l	8,90 €
Italienischer Kräuterlikör aus rein natürlichen Zutaten mit Perlwein, Soda und Orangen.		
Als Spritz Royal mit Crémant Brut Natur	0,20 l	12,90 €
Alkoholfreier Spritz	0,20 l	8,90 €
Mit italienischem Aperitivo von der Bio-Brennerei Walcher und mediterranem Tonic Water		
Lila's Traum	0,20 l	8,90 €
Fruchtig marinierte Granatapfelkerne mit Limoncello, Grenadinesirup und spritzigem Perlwein.		
Als Traum Royal mit Crémant Brut Natur	0,20 l	12,90 €
Gerne auch alkoholfrei!	0,20 l	5,90 €

LIMONADEN

Afri Cola zero	0,33 l	3,80 €
Afri Cola	0,33 l	3,80 €
Orange; Zitrone; Rhabarber von Proviant Berlin	0,33 l	4,50 €
Now! Orange-Cola von Neumarkter Lammsbräu	0,33 l	4,90 €
BioZisch Bitterlemon	0,33 l	4,90 €



WASSER

Hornberger Lebensquell Mineralwasser aus Hornberg im Schwarzwald.
Eines der besten Mineralwasser, die wir kennen. Es entspringt aus einem,
von den Römern angelegten, Sandsteinstollen am Kapfberg in 850 Meter Höhe
und wird direkt von der Quelle in die Flasche abgefüllt.

Naturelle	0,33 l	2,80 €
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure.	1,00 l	7,50 €
Medium	0,33 l	2,80 €
Natürliches Mineralwasser mit Quellsäure versetzt.	1,00 l	7,50 €

SÄFTE UND NEKTARE

Apfel; Birne; Orange; Maracuja; Johannisbeer von der Kelterei Heil	0,20 l	3,60 €
Gerne auch als Schorle	0,40 l	4,90 €
Roter Traubensaft vom Demeter-Weingut Gustavshof	0,20 l	5,90 €
Rote Traubensaftschorle vom Demeter-Weingut Gustavshof	0,40 l	6,90 €

TEE aus biologischem Anbau

Assam Schwarztee würzig und malzig	3,10 €
Jasmin Grüntee duftvoll und anregend	3,10 €
Pfefferminze kräftig, weckt die Lebensgeister	3,10 €
Kamille klassisch wohltuend	3,10 €
Gute Laune Kräutertee beruhigend und erholsam	3,10 €
Ingwer-Zitronentee	3,10 €
Heiße Zitrone	4,50 €
Frischer Ingwer-Zitronentee	4,50 €
Frischer Pfefferminztee	4,50 €



FASSBIER

Grohe Hell 5,1 % vol. Süffig und erfrischend!	0,40 l	6,50 €
Naturtrübes Radler Grohe Hell gespritzt mit naturtrüber Zitronenlimo.	0,40 l	5,50 €

FLASCHENBIER von Neumarkter Lammsbräu

Alkoholfreies Pils	0,33 l	4,60 €
Alkoholfreies Naturradler	0,33 l	4,60 €
Hefeweizen 5,1 % vol.	0,50 l	5,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	5,90 €

APFELWEIN von der Kelterei Fichtekranz

Pur, süß- oder sauer gespritzt	0,25 l	3,10 €
	0,50 l	4,90 €