Werkhof Restaurant

Schaufelder Straße 11, 30167 hannover
+49 511 35356380

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Bruschetta VEGETARISCH — **9,00 €**
Baguette | Tomatenwürfel | Parmesan | rote Zwiebeln | Wildkräutersalat

Tomaten-Basilikum Suppe VEGAN — **7,00 €**
Tomaten | Basilikum | Gemüsebrühe | Zwiebeln | Frittierter Rucola | Tomatenchips | Bio Olivenöl

Kleiner Tapasteller VEGETARISCH — **9,00 €**
Gefüllte Peperoni | getrocknete Tomaten | Mini-Mozzarella | Cinquina-Oliven | Manchego | Baguette

Gebackener Halloumi in Kornflakespanade VEGETARISCH — **15,00 €**
Halloumi | Pfirsich-Cranberrychutney | Kornflakes | Wildkräutersalat | geröstete Mandeln | Nordstadt Honig

HAUPTGERICHTE

Caesar Salat — **17,00 €**
Hähnchenbrust | Römersalat | Parmesan | Tomaten | Gurken | Bacon | Croûtons | Caesar Dressing

Steinpilzravioli VEGETARISCH — **17,00 €**
Ravioli | Steinpilzfüllung | Pinienkernbutter | Rucola | Tomaten | Parmesan

Fessendjan — **25,00 €**
Geschmorte Maishähnchenbrust | Granatapfelsaft | Pflaumenmousse | geröstete Walnüsse | rote Zwiebeln | Safran | Basmatireis | Sternfrucht

DESSERT

Crème brûlée VEGETARISCH — **7,00 €**
Eier | Milch | Sahne | Zucker

Weiße Schokoladenmousse VEGETARISCH — **9,00 €**
Weiße Schokolade | Ei | Sahne | Himbeersauce | Gelatine | Kekscreme | Hippe | Beeren

Blaubeer-Zitronensorbet mit Apfel-Caramellcrumble VEGAN — **10,00 €**
Blaubeeren | Zitronen | Kandierte Papaya | Apfel | Papayasauce | Mehl | Magarine | Zucker | Minze

SUPPEN

Duett von der Karottensuppe VEGAN **8,00 €**
Karotten | Lila Karotten | Zwiebeln | Gemüsebrühe | Kokoscreme | Limette

SALATE

Beilagensalat VEGAN **6,00 €**
Blattsalate | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Balsamicodressing

Großer gemischter Salat VEGAN **9,00 €**
Blattsalate | Tomaten | Gurken | Sonnenblumenkerne | Balsamicodressing

Grüne Power Bowl VEGAN **18,00 €**
Kräuterfalafel | Avocado | Edamame | Wilder Brokkoli | Gurken | Spinat | Granatapfelkerne | Geröstete Sesamsauce | Basmatireis

VEGETARISCH UND VEGAN

Gefüllte Fagottini VEGETARISCH **19,00 €**
Fagottini | Ziegenkäse | Safran | Sahne | Orangenschale | Spinat | Knoblauch | Parmesan | Brokkolisprossen

Cous Cous Perlen mit Spinat VEGAN **16,00 €**
Couscous Perlen | Spinat | Zwiebeln | Knoblauch | Sojacreme | Geröstete Walnüsse | Rote Bete Chips | Erbsensprossen

Blumenkohlwings VEGAN **18,00 €**
Blumenkohl | Jamaika Grillsoße | Roter Linsensalat | Rucola | Rote Bete | geröstete Sesamsauce | Sprossen

Veganer Wellington-Braten VEGAN **22,00 €**
Blätterteig | Champignons | Walnüsse | Trüffel | Spitzkohl | Portwein | Bamberger Hörnchen | Kartoffelstroh

Buchenpilze VEGAN **19,00 €**
Buchenpilze gebraten | Heidelbeeren | Kartellpüree | eingelegte Birne | Pinienkerne | Blüten

FLEISCH

Werkhof Burger **25,00 €**
Angus Burger Patty | Brioche Bun | Cheddar | Tomaten | Gewürzgurken | Wildkräutersalat | Baconmarmelade | Chipotle South-West-sauce | Rote Zwiebeln | Pommes | Ketchup | Mayonnaise

Bio Kräuterlamm **29,00 €**
Bio Lammrückenfilet | Ofensüßkartoffel | Sour Cream | Chimichurri Marinade | Chili Butter | kleiner Salat | chimichurri | wild herb salad

Geschmorte Rinderbacke in Portweinsauce **30,00 €**
Rinderbacke | Portwein | Zwiebeln | Kartoffel-Selleriepüree | Sahne | Grüne Bohnen | Speck

Wiener Schnitzel **29,00 €**
paniertes Kalbsschnitzel | Pommes frites | gemischter Salat | Apfel-Meerrettich

FISCH

Lachsrösti **24,00 €**
Rösti | hausgebeizter Lachs | Kräuterquark | Kräutersalat

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaum **22,00 €**
Zanderfilet | Safran | Sahne | Kräuterrisotto | Rosmarin | Thymian | Paprikachutney | Zwiebeln

Gebratenes Lachsfilet in Kräuterkruste **27,00 €**
Lachsfilet | Kräuter | Limetten | Butter | Basmatireis | Mediterranes Gemüse | Wildkräutersalat

ANGEBOTE IN DER WOCHE

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Sprossen — **6,00 €**
mit Kürbisöl und Sprossen

Wildkräutersalat mit Weichkäse und Blaubeeren VEGETARISCH — **9,80 €**
mit Weichkäse und Blaubeeren

Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto, Cherrytomaten und Pinienkernen — **10,50 €**
mit hausgemachtem Pesto, Cherrytomaten und Pinienkernen

Kartoffelrösti mit Cheddar überbacken, dazu Kräuterquark und kleiner Salat — **14,90 €**
VEGETARISCH
mit Cheddar überbacken, dazu Kräuterquark und kleiner Salat

Poschiertes Rotbarschfilet aufSafransoße mit Fenchelgemüse und Kartoffeln — **16,50 €**
aufSafransoße mit Fenchelgemüse und Kartoffeln

Hähnchencurry mit Blumenkohl, Kürbis und Reis — **16,50 €**
mit Blumenkohl, Kürbis und Reis

ROSÉ

Fiore del Sud Primitivo Rosato VEGAN — **5,00 €**
Rebsorten: Primitivo Puglia IGP Italien, Apulien

OBSTBRÄNDE

Vieille Framboise, Alte Himbeere VEGAN — **5,80 €**
S. Fassbind AG Schweiz

Vieille Poire, Alte Birne VEGAN — **5,80 €**
S. Fassbind AG Schweiz