



GREEN DELI

BISTRO & BIERGARTEN






Regionales Obst und Gemüse vom Schneebergerhof - vom Acker direkt auf Ihren Teller!

Regional, nachhaltig, vielfältig:
Genießen Sie unsere Küche,
von vegan bis Bio-Fleisch!

>>>> VORSPEISEN

- Hummus mit Brotchips ^(1,11)    5 918 kcal 4,90
- Gemischter Salat ⁽¹⁰⁾    4 217 kcal 4,90

>>>> KLEIN & FEIN

- Chicken Sticks ^(1,3)  4 567 kcal 6,90
mit Süß-Saurer Soße
- Hähnchenwrap ^(1,3,7,10)   4 526 kcal 8,40
Hähnchen - Salat - Gurke - Tomate
Ceasardressing - Bacon - Grana Padano



- Falafel-Wrap ^(1,3,5,6,7,10)    5 490 kcal 8,40
Mama's Falafel - Grillgemüse - Taboulé
Joghurt Minz-Dip

- Ofenkartoffel ^(4,7,9,10)    5 160 kcal 8,40
Sour Cream - Grillgemüse - Salatgarnitur

- Gebackene Aubergine ^(1,8,10)    4 174 kcal 10,40
Feta - Couscous - Paprika-Dip - Salatgarnitur

>>>> PROTEINE

- Gebratene Hähnchenbrust  4 191 kcal 4,50
- Karamelisierter Ziegenkäse ⁽⁷⁾   3 54 kcal 4,50
- Tofu ⁽⁶⁾   4 29 kcal 3,90
- Garnelen (5 Stck.) ⁽²⁾  1 51 kcal 4,90

>>>> BURGER

- Cheesy Burger ^(1,3,7,10,12)   3 947 kcal 15,90
150g Rindfleisch - Tomate - Essiggurke - Salat
Balsamicozwiebeln - Cheddar-Käse - Bacon
Burgersauce
- Crispy Chicken Burger ^(1,3,7)   4 1.198 kcal 15,90
Hähnchenbrust - Tomate - Essiggurke - Salat
Balsamicozwiebeln - Burgersauce
- Halloumi Burger ^(1,3,7,10)    4 1.107 kcal 14,90
Halloumi - Tomate - Essiggurke - Salat
Balsamicozwiebeln - Burgersauce

Zu allen Burgern servieren wir Steakhouse-Fries.
Süßkartoffel-Pommes mit einem kleinen Aufpreis von 1 € erhältlich.

>>>> SALATE & BOWLS

- Birnenbowl ^(1,6,7,8,10)    4 901 kcal 15,90
Birne - Gerste - Salat - Ziegenkäse
Tomate - Walnüsse - Honig - Kürbiskerne

- Proteinbowl ^(1,6,8,10,11)    5 1.236 kcal 15,90
Reis - Tofu - Paprikadip - Hummus
Brokkoli - Apfel - Wallnuss - Salat

- Orientbowl ^(1,9,10,11)    5 846 kcal 15,90
Mama's Falafel - Couscous - Taboulé - Grillgemüse
Salat - Paprika-Dip - Joghurt-Minz Dip

- Wildkräutersalat ^(2,8,10)    4 434 kcal 10,90
mit Champignons
Wildkräuter - Tomate - Radieschen - Salatkerne
Balsamicodressing - gegrillte Champignons
Tipp: Wahlweise mit allen Proteinen kombinierbar.


- Caesar Salat ^(1,3,7,10)    4 585 kcal 9,90
Tomaten - Radieschen - Caesardressing -
Kresse - Romanasalat - Parmesan - Brotchips
Tipp: Wahlweise mit allen Proteinen kombinierbar.

- Rote Beete Carpaccio ^(1,3,7,8,10)    5 876 kcal 11,40
mit Feldsalat & Schafskäse
Rote Beete - Feldsalat - paniertes Schafskäse
Salatkerne

>>>> PFANNENGERICHTE

- Green Fit Curry ^(8,9)    4 1.110 kcal 14,90
Reis - Brokkoli - Kichererbsen - Sellerie - Frühlings-
zwiebeln - Prinzessbohnen - Champignons - Cashew

>>>> DIPS & FRIES

- Ketchup   4 67 kcal 0,45
- Mayonnaise  5 116 kcal 0,45
- Sweet Chili ⁽¹⁰⁾   5 110 kcal 1,45
- Sour Cream  5 127 kcal 1,45
- Paprika-Dip   3 421 kcal 1,45
- Steakhouse Fries  3 852 kcal 3,90
- Süßkartoffel Pommes  4 400 kcal 4,90



>>>> FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen ^(1,7)	  4	1.469 kcal	10,40
Schmand - Speck - Zwiebeln			
Flammkuchen Räucherlachs ^(1,4,7)	  4	1.284 kcal	13,40
Schmand - Räucherlachs - Rucola - Parmesan			
Flammkuchen Schafskäse	   5	1.637 kcal	13,40
mit Birne & Feldsalat ^(1,7,8,10,12)			
Schmand - Schafskäse - Birne - Feldsalat - Agavendicksaft			
Flammkuchen Mediterran ⁽¹⁾	   5	595 kcal	10,40
Paprikadip - Ofengemüse - Basilikum			

>>>> HOMEMADES & SMOOTHIES

Citrus - Minz Limonade 0,4 l	4,90
Maracuja - Minz Limonade 0,4 l	4,90
Acai Berry & Co. 0,4 l	6,90
Erdbeeren - Blaubeeren - Mango - Acai Beeren	
Sunshine 0,4 l	6,90
Pfirsich - Passionsfrucht - Mango	

>>>> SOFTDRINKS

Wasser still und laut 0,3 l	2,50
Wasser still und laut 1,0 l	5,50
Detox-Wasser (Zitrone - Gurke - Minze) 1,0 l	6,90
Fritz Kola (ohne Zucker) 0,33 l	3,80
Fritz Zitronenlimo 0,33 l	3,80
Fritz MischMasch 0,33 l	3,80
Apfelsaft 0,3 l	3,60
Maracujasaft 0,3 l	3,60
Johannisbeersaft 0,3 l	3,60
Rhabarbersaft 0,3 l	3,60

Alle Säfte auch als Schorle 0,4 l zum Preis von 3,60 € erhältlich.

>>>> ALKOHOLFREIER WEIN

Winade weiß 0,33 l	4,50
Winade rosé 0,33 l	4,50

>>>> LONGDRINKS

Aperol Spritz	5,90
Lillet Wildberry	6,90
Hendrick's Tonic	6,90

>>>> DESSERTS

Crème Brûlée	   5	392 kcal	4,50
--------------	---	----------	------

>>>> MOCKTAILS

Win Berry	6,50
Win Tonic	6,50

>>>> BIERE VOM FASS

Heineken Pils 0,3 l	3,50
Heineken Pils 0,5 l	4,50
Andechser Hefe 0,3 l	3,50
Andechser Hefe 0,5 l	4,50
Radler 0,3 l	3,50
Radler 0,5 l	4,50

>>>> FLASCHENBIERE

Pils alkoholfrei 0,33 l	3,50
Paulaner Dunkel 0,5 l	4,50
Paulaner Kristall 0,5 l	4,50
Paulaner Hefeweizen alkfr. 0,5 l	4,50




>>>> WEINE VOM BRAUNEWELL

Grauburgunder trocken 0,2 l	4,80
Riesling 0,2 l	4,50
Rieslingschorle 0,4 l	4,90
Rosé halbtrocken 0,2 l	4,60
Spätburgunder Rotwein 0,2 l	5,00

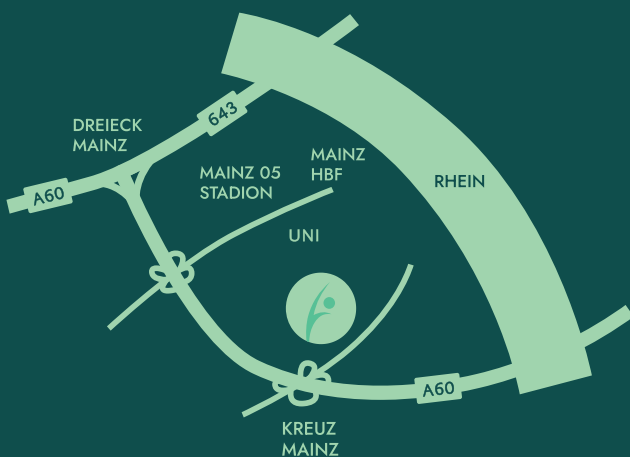
>>>> WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Milchkaffee	3,90
Kaffee Crema	2,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,00
Tee (Früchte-, Kräuter-, Kamillen-, Grüner Tee)	3,50
Eiskaffee	3,60

Allergene und Zusatzstoffe

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*) | b) Maltodextrin auf Weizenbasis (*) | c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis | d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird | b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*) | b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen | c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen | d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs | b) Lactit
 8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Ca-rya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkohol. Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
- ✓ Vegetarisch  Vegan  CO² - Score
 Obst/Gemüse vom Schneebergerhof

ANFAHRT/ÖFFNUNGSZEITEN



Mo - Fr
11.00 - 23.00 Uhr

Sa, So & feiertags
11.30 - 19.30 Uhr




GREEN DELI

BISTRO & BIERGARTEN

 Hans-Böckler-Str. 114-116
55128 Mainz

 0160 31 71 620

 info@grendeli-mainz.de

 grendeli-mainz.de

