



Speisen



Mandragora Bochum
Konrad-Adenauer-Platz 1
Taglich geoffnet

Galettes

Der Galette-Teig besteht aus 100% reinem, glutenfreiem Buchweizen, Salz und Wasser. Herzhaft belegt bilden sie den Hauptgang eines typisch bretonischen Mahls.

Unsere **Getränkeempfehlung:**
bretonischer **Cidre** aus dem Hause Kerné.

Cidre Kerné, brut	Bretagne, Finistère	Glas 0,2 l 4,90 €
----------------------	---------------------	----------------------

Unsere **Galettes** bieten wir Euch in folgenden Varianten an:

mit gebratenen Pilzen und Sojasoße, Kräuterdip und Frühlingszwiebeln		9,00 €
mit gegrillter Paprika, Rauchsalz, Salsa & Rucola		9,00 €
à la Ratatouille: mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch		10,50 €
à la Bauerntopf: mit Rinderhack, Kartoffeln, Lauch & Schmand		12,50 €
mit Risleekartoffeln, Speck und Bergkäse		12,50 €
mit Chorizo, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Rucola		12,00 €

Sandwiches

Der Legende nach ließ sich John Montagu, der Vierte Earl of Sandwich, sein Abendessen zwischen zwei Scheiben Brot servieren, um seine Arbeit oder sein Kartenspiel nicht unterbrechen zu müssen. Die Idee ist gut angekommen und hat sich aus dem Vereinigten Königreich heraus weltweit verbreitet, was wir in unseren Variationen aufgegriffen haben.

Unsere Sandwich-Varianten:

mit Blattspinat, Kirschtomaten,
Oliven und einer Creme aus
getrockneten Tomaten



7,50 €

mit gegrillter Zucchini,
Knoblauchöl, Salsa &
Romanasalat



7,50 €

mit gebratenen Pilzen,
Kirschtomaten, geschmorten
Zwiebeln und Romanasalat



8,00 €

mit Tomaten, Avocado, Spiegelei
und Romanasalat



8,50 €

mit Chorizo, gebratener Paprika,
roten Zwiebeln und Rucola


8,50 €

mit Pulled Pork, Krautsalat,
Tomaten und Paprika

8,50 €




Leckerer aus der Pfanne

Wir sind zwar im Ruhrgebiet, doch das hindert uns nicht daran,
über den sprichwörtlichen Tellerrand hinauszublicken...
Aus dem Süden zu uns in die Pfanne!

Leberkäse mit Bratskartoffeln und Spiegelei		12,50 €
hausgemachte Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, veganem Käse und Rucola		12,50 €

Crêpes

Die Crêpes sind eine raffinierte Spezialität aus Frankreich
– genauer gesagt aus der Bretagne. Mit diversen süßen
Füllungen sind sie eine Bereicherung für jede Küche. Die
Zutaten für den Weizenmehlteig sind denen der
Eierpfannkuchen ähnlich, aber eben nur ähnlich: unser
Teig ist zu 100% vegan!

mit Schokocreme		5,50 €
mit Schokocreme und Banane		6,00 €
mit Kinderriegel oder Yogurette		6,00 €

Schnitzel und Artverwandtes

Lasst uns über Schnitzel sprechen! Wir finden: Wird das Schnitzel selbst geklopft und in der Pfanne knusprig gebraten, wird das „nein“ sagen wirklich schwierig. Wer aber grundsätzlich zu Fleisch und tierischen Produkten „nein“ sagt, kann bei uns ganz einfach auf unser veganes „Schnitzel“ aus Sellerie zurückgreifen.

Schnitzel Wiener Art 14,00 €

mit Paprikaletscho, Zwiebeln & Knoblauch 16,00 €

mit Guinness-Champignon-Rahmsauce und Estragon 16,00 €

Sellerie-„Schnitzel“  -2,00 €

Dazu könnt ihr aus verschiedenen Beilagen wählen:

Bratskartoffeln (optional mit Speck) und Zwiebeln  +0,00 €

oder

Kartoffelsalat Steirischer Art (warm)  +0,00 €

Beilagensalat  +1,00 €

Kartoffelgratin  +2,00 €

Suppen

Die Suppen, die ein anderer kocht, muss dennoch gegessen werden.
Wilhelm Busch

Im Winter wärmend und lecker, im Sommer auch. Heißt für uns: wechselnde Suppen der Saison sind uns eine Herzensangelegenheit!

Wer es deftiger mag, kann eine Fleischeinlage ergänzen.

Spitzkohlcremesuppe



6,50 €

mit Chorizo

8,50 €

Karotten-Kokos-Suppe



6,50 €

mit Tandoori-Hähnchen



8,50 €

Zu allen Suppen reichen wir Ciabatta.


Snacks

„Och, so'n Happen könnt ich schon vertragen!“ Man kennt's. Da sitzt Du in gemütlicher Runde zusammen und irgendwann spricht es jemand aus; es ist da: Das kleine Hüngrchen. Oder ist es vielleicht doch ein ausgewachsener Hunger?

Bei unseren Snacks ist für jede Gelegenheit etwas dabei, ob für Dich allein (direkt vor dir) oder für Euch zum Teilen (in der Mitte des Tisches).

Currywurst 4,00 €

3erlei Dip  6,50 €

Snackteller „Antipasti“
mit Paprika, Zucchini,
Aubergine, Champignons,
Oliven  14,50 €

Snackteller „Brotzeit“
mit Mettwurst, Chorizo,
Bergkäse, Gewürzgerken,
Currywurst 16,00 €

Zu allen Snacks reichen wir Ciabatta.

bunte Salate

„Darf's zum Pils auch ein Salat sein?“ ist eine Frage, die doch eher selten gestellt wird. Keine Sorge: ein Glas Wein passt auch.

mit gegrillter Maispolenta und
Tomaten-Fenchelgemüse



13,50 €

mit geröstetem Brokkoli, Mandeln
und mariniertem Tofu



14,50 €

mit gratiniertem Ziegenkäse und
Honig



15,50 €

mit Tandoori-Hähnchen



15,50 €

vegane Dressings nach Wahl:

Balsamico-Senf
Yoghurt-Kräuter-Knoblauch
Essig & Öl

Zu allen Salaten reichen wir Ciabatta.