

**GASTFREUND
SCHAFT
KREATIVES
HANDWERK
BEGEIST
ERUNG**



PASSIOPETUA
RESTAURANT

DIE KRAFT DES FEUERS MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Im Passiopetua kommen wir zusammen, um gutes Essen mit Begeisterung und Leidenschaft zu teilen und zu genießen.

Feuer, Wasser und Erde sind der Ursprung unserer Kreationen und Grundlage für unsere intensiven Geschmackserlebnisse. Kulinarik und lebendige Atmosphäre entstehen bei uns am Grill und in der offenen Küche. Wir wollen den Dialog zwischen Mensch und Natur gestalten. Unsere Umsetzungen sind die logische Konsequenz daraus. Wir denken unsere Küche „plant based“, um innovativ in die Zukunft zu gehen.

Pflanzen stehen im Mittelpunkt und werden von guten tierischen Produkten begleitet. Wir setzen auf einen bewussten Mix aus nah und fern, mit Fokus auf regionalen Produkten.

Wir sind begeistert von neuen Wegen. Davon, Sachen neu auszuprobieren, zu entdecken und unsere Entdeckungen zu teilen. Kochen ist bunt und vielfältig – viele Menschen, viele Geschmäcker, viele Farben – wir lassen uns von verschiedensten Küchen der Welt inspirieren und mischen unorthodox und oft mit einem Augenzwinkern. So entstehen spannende Kombinationen und Geschmäcker, die Freude machen und gut tun. So gestalten wir Genussmomente, mit viel Liebe und leidenschaftlichem Handwerk.

GASTGEBER -

Gunter Schneider

HERR DER TÖPFE -

Felix Wessler

CHEFIN DER GLÄSER -

Berit Schupp

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

SNACKS

PinziOmnio 🌿 8.5

Leckeres aus regionalem Gemüse, frisch, gepickelt zum Teilen und Dippen mit würzigem Hummus und Focaccia

AntiPassio 12.5

Eine feine Auswahl von Wurstwaren und Käse Hessens & Italiens, dazu lecker Focaccia und was Grünes

VORSPEISEN

Feuer-Alarm

Fleisch, Gemüse oder Fisch vom Feuer geküsst mit Salaten & Kressen, cremige Vayo und Karottencrème

mit Rind 15.5

mit Pilz 🌿 12.5

mit Fisch 15.5

Glut-Garnelen 17.5

Garnelen mit Olivenöl, Chili und Kräutern aus unserem Glut-Ofen

Glut-Gemüse 🌿 10.5

Saisonales Gemüse & Pilze mit Olivenöl, Chili und Kräutern aus unserem Glut-Ofen

Lok-Salat 🌿 8.5

Salate und eingelegte Gemüse, Lok-Greens, Würz-Granola, Knusper, Passio Dressing

+ Gemüse 🌿 4.5

+ Glut-Käse 6.5

+ Spice-Huhn 6.5

PommOmnio 🌿 10.5

Marinierte Kartoffeln & Pilze, Lok-Greens, Kapern-Rauch-Vayo, Kern-Knusper

VitellOmnio 13.5

Kalbfleisch und marinierte Kartoffeln & Pilze, Lok-Greens, Kapern-Rauch-Vayo, Kern-Knusper

Gemüse-Miso-Suppe 🌿 9.5

Sanfter Gemüse-Fond, Gersten-Miso, Gemüse

+ Glut-Garnelen 8.5

Das 🌿 in der Karte steht für vegane Gerichte, ausschließlich aus Pflanzen zubereitet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Grill Pilz 19.5

Austernpilze aus unserer Farm, Knollen mit Ebbelwoi-Balsam mariniert, Grüne-Vayo, LokGreens, Rauch-Jus

Gebackenes Huhn 21.5

Brust oder Keule vom Hessischen Huhn, Salz-Zitronen, Karotte, Oliven, Zucchini, Malz Jus

Glut Karotte 19.5

Geschmorte Karotten, Getreide-Kräuter-Salat, Sumach, Rucola, Rosa Tahina, Sesam und Gemüse-Jus

Rumpsteak 27.5

Steak mit gegrillten Greens & bunter Mangold, Knollen mit Ebbelwoi-Balsam mariniert, Arabica-Salz, Glut-Zwiebeln, Malz-Jus

Wessler Cut 29.5

Wessler Cut, immer wieder neue besondere Fleischteile vom Grill, mit gegrillten Greens & bunter Mangold, Knollen mit Ebbelwoi-Balsam mariniert, Arabica-Salz, Glut-Zwiebeln, Malz-Jus

Fisch am Spieß 25.5

Frisches aus dem Wasser am Spieß gegrillt mit Frühlingslauch, Zwiebel, Radieschen, Grüne-Sauce-Zhoug auf Pita-Brot

Fisch vom Grill 26.5

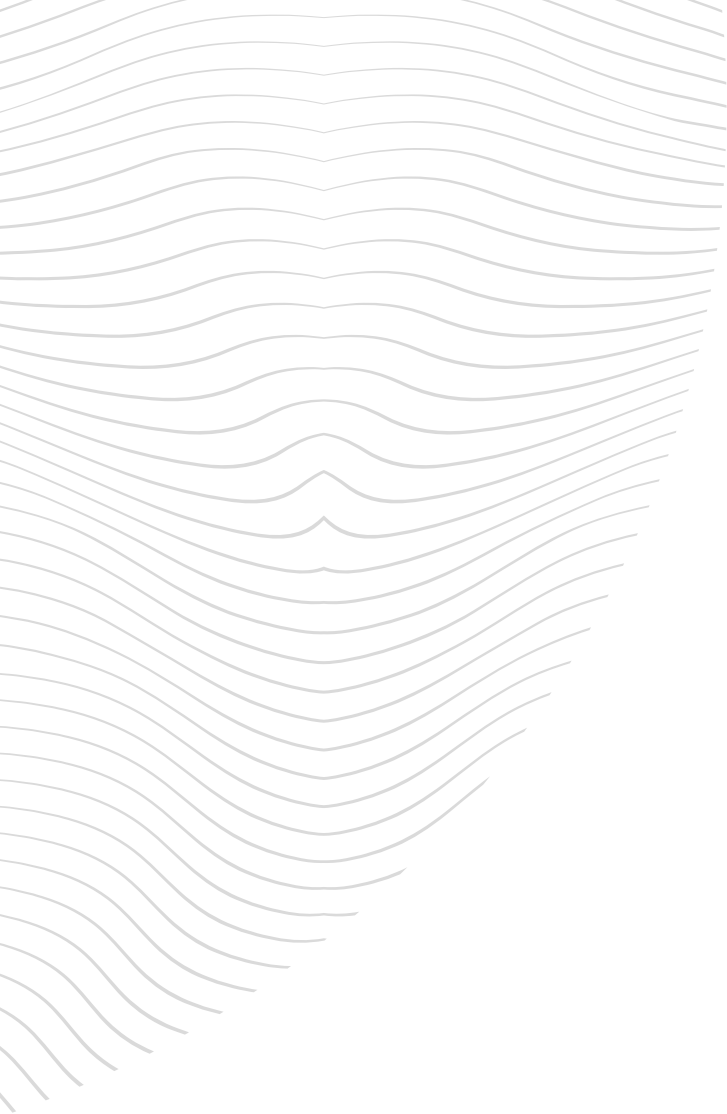
Fisch des Tages, Lok Greens und Pflaumen, Sellerie, Grünkern, Bärlauch-Limetten-Dust

Gerösteter Blumenkohl 18.5

Mit Grüne-Sauce-Zhoug, Sesam, Karottenpüree, Granatapfel, Kresse, Gewürz-Granola, Rosa Tahina

Kalb und Pilz 25.5

Geschmortes Kalbsfleisch, Selleriepüree, Kräuter, Pak-Choi, Pilze und Gewürz-Knusper



DESSERTS

Schoko und Karamell 🍷 9.5

Schokokuchen, Hafer-Salz-Karamell, Schoko-Crème, Schokoladeneis, Popcorn und Lok Greens

Melone & Lavendel 🍷 9.5

Meloneneis, Lavendel, karamellisierte, weiße Schokolade, Mandel

Pflaume 10.5

Pflaumeneis, Staudensellerie, Grüner Pfeffer, Quark

Affogato 🍷 5.5

Eis mit innocou Espresso

**FÜR
ALLE,
DIE
GUTES
ESSEN
UND
TRINKEN
LIEBEN.**

KINDERKARTE

LOKNUDELN

mit Olivenöl 🌿 oder Butter 5.5

mit Tomatensauce 6.5

mit Käse & Erbsen 6.5

KARTOFFELSTAMPF

mit Karottenvürstchen &
brauner Sauce 🌿 6.5

mit gezupftem Huhn & Tomate 8.5

mit Knusper-Fisch und Gurke 9.5

KIDZPIZZA

mit Tomaten & Mozzarella 6.5

mit Karottenvürstchenscheiben 🌿 6.5

mit Tomatensauce & Salami 6.5

DESSERTS

Avena Cotta 🌿 5.5

Hafer-Panna Cotta, Erdbeeren, Granola-
Knusper

3x Schoko 6.5

Schokopudding, -kuchen & -eis

Kids-Eis-Sorten 🌿 3.5

Zum Aussuchen