SPEISEN

ESSEN TRINKEN GENIESSEN

VORSPEISEN. SALATE.
STARTERS. SALADS.

BROTGEDECK
frisches Baguette | Kräuterbutter | Butterrose
wechselndem Hausgemachten Dip
baguette | herb butter | butter rosette | changing homemade dip
(SULFIT, WEIZEN, SELLERIE, MILCH, SENF)
6,90 €

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL
Erdnusscreme|Trauben Glace |Eingelegte Radieschen
grilled scallops | grape glace | pickled radish
(SELLERIE,SENF, SULFIT)
24,90 €

BEEF YAKITORI
Erbsenmus | Chimichurri
beef yakitori | pea purée | chimichurri
(SULFIT)
23,90 €

Dazu passt hervorragend ein Glas von unserem Rosé Wein!

SALAT BOWL MIT CIABATTA
Saisonale Salate | Tomate | Gurke| Karotten | Paprika
seasonal salads | tomato | cucumber | carrot | bell pepper | herbs
(SENF, WEIZEN)
14,50 €

SALAT BOWL MIT PUTENBRUSTSTREIFEN UND CIABATTA
salad with chickenbreast strips
(SELLERIE,SENF,WEIZEN)
20,90 €

SUPPE.
SOUP.

ESSENZ VON DER WACHTEL
Steinpilz Ravioli
quail essence | porcini mushroom ravioli
(SELLERIE, WEIZEN, EI)
10,90 €

Bei Umbestellungen der Speisen berechnen wir 1,50 € je Änderung. *We charge 1,50 € for dish changes.*
Alle Preise sind inklusive Bedienungsentgelt und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

MIT FLEISCH UND FISCH.
WITH MEAT AND FISH.

WOLFSBARSCHFILET
Kürbis Risotto | Parmesan Segel | Kresse
sea bass fillet | pumpkin risotto | parmesan Crisp | cress
(SELLERIE, WEIZEN, SULFIT, MILCH)
35,50 €

SOUS VIDE GEGARTE LAMMHAXE
weißes Bohnenpüree | Portweinjus | Schalotten
sous-vide style lamb shank | white bean purée | port wine jus | shallots
(SELLERIE, SENF, SULFIT,)
41 €

RUMPSTEAK VOM URBAN BEEF
gerösteter Balsamico Raddichio | Kartoffelgratin
rumpsteak from urban beef | raddichio with balsamico| potato gratin
(SELLERIE,SENF,WEIZEN,SULFIT,MILCH)
300g Rohgewicht
49,90 €

TRANCHEN VOM KIKOK HUHN
Spinat Risotto | Zitronen Espuma | Gemüsecrunch
spinach risotto | fried vegetables crunch | lemon espuma
(SELLERIE,SENF,WEIZEN,MILCH)
28,50 €

<u>Aus dem Smoker</u>
GLAZED PULLED CHICKEN BURGER
Kimchi Mayonnaise | Crunchy Süßkartoffel Ecken
(SELLERIE,SENF,SULFIT,MILCH)
22,50 €

PASSEND DAZU.
ON THE SIDE.

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREME
baked potato with sour cream
(MILCH,EI,SULFIT)
5,00 €

PARMESAN FRIES
fries with fresh parmesan cheese
(MILCH)
6,50 €

SÜSSKARTOFFEL POMMES
sweet potato fries
6,50 €

BEILAGENSALAT
side salad
(SENF)
6,50 €

PFEFFER JUS
black pepper sauce
(SULFIT, SENF, SELLERIE)
3,00 €

SOUR CREME
sour cream
(MILCH, EI,SULFIT)
3,00 €

KRÄUTERBUTTER
herb butter
(MILCH)
3,00 €

VEGETARISCH/VEGAN.

VEGETERIAN/VEGAN

VEGANE SHIITAKE PILZE

Geschmorte Shiitake | Jasminreis | Pak Choi | Miso-Jus | Sesam

braised shiitake | jasmine rice | pak choi | miso jus | sesame

(SOJA, SESAM, SELLERIE)

28 €

VEGANE WIRSING ROULADE

pikante Umami Sauce | Gemüsecrunch

vegan savoy cabbage "roulade"| spicy umami sauce | vegetable Crunch

(SULFIT, SOJA)

27 €

ZUM ABSCHLUSS.

FINALE.

KOKOS MOUSSE AU CHOCOLAT

Crumble | "Salted" Karamellsauce

coconut *chocolat mousse| crumble | salted caramel*

(MILCH)

12 €

Bei Umbestellungen der Speisen berechnen wir 1,50 € je Änderung.
We charge 1,50 € for dish changes.
Alle Preise sind inklusive Bedienungsentgelt und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.