

Wochenkarte

15.05.-19.05.2024

VORSPEISEN

Veganer Kartoffelmuffin auf Spargelcarpaccio (v+)

Der fluffige Kartoffelmuffin wird aus pflanzlichen Zutaten hergestellt und auf einem Bett aus frischem Spargelcarpaccio serviert. Der Spargel wird dünn aufgeschnitten und roh serviert, was ihm eine frische, knackige Textur verleiht. Dazu servieren wir einen geräucherten Schmand aus pflanzlicher Sahne, der dem Gericht eine würzige, rauchige Note verleiht. Feldsalat und Kräutersaitlinge runden das Gericht ab und verleihen ihm eine frische, würzige Note. | 14,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Salzzitronen Pasta mit Schwarzen Oliven und Grana Padano (v)

Die Pasta wird mit einer Mischung aus Salzzitronen, schwarzen Oliven und Grana Padano serviert. Salzzitronen sind Zitronen, die in Salz eingelegt und fermentiert werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern und ihnen eine einzigartige, frische aber auch würzige Note zu verleihen. Die schwarzen Oliven und der Grana Padano dürfen da nicht fehlen. Ein Hauch von Estragonöl und frischer Rucola runden das Gericht ab. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Apfel-Lauchgemüse, getoppt mit Karamellzwiebeln und Rauchspuma (v)

Das Apfel-Lauchgemüse wird mit knackigen Äpfeln und zartem Lauch zubereitet und mit süßen Karamellzwiebeln und einem luftigen Rauchspuma serviert. Rauchspuma ist eine cremige, schaumige Zubereitung, die mit Rauchgeschmack verfeinert wird. Eine köstliche Kombination aus süßen, würzigen und rauchigen Aromen. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.