

# Aktuelle Genüsse

---

14.08-31.08.2025

---

## VORSPEISE

---

### Salatauswahl von in Salz gebackener roter Beete, Ziegenfrischkäse und karamellisierten Nüssen (V)

In Salz gebackene, aromatische rote Beete wird hauchfein aufgeschnitten und auf mariniertem Rucola angerichtet. Dazu ein cremiger Ziegenfrischkäse, der mit seiner feinen Säure für Balance sorgt und abgerundet mit Rote-Beete Falafel. Geröstete Pistazien und karamellierte Walnüsse bringen nussige Tiefe und knackige Textur. Ein farbenfroher, geschmacklich vielschichtiger Auftakt mit natürlicher Süße, Frische und Eleganz. | 19,90

---

## MITTELPUNKT

---

Dry Aged Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

---

## BEILAGEN

---

### Shakshuka „Mahl und Meute Style“ (V)

Ein kräftiges Paprika-Tomaten-Relish, mit orientalischen Gewürzen verfeinert, bildet die Basis dieser Variante des nordafrikanischen Klassikers. Ein im Ofen gestocktes Bio Ei und zerbröselter Feta geben dem Gericht Tiefe und Cremigkeit. Geröstete Pinienkerne und frische Petersilie setzen aromatische Akzente. Erdige Würze trifft auf sanfte Schärfe – herzhaft, duftend und wärmend. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

### Pasta in Sauce von Parmesan und geröstetem schwarzem Pfeffer (V)

Gekochte Pasta, geschwenkt in einer samtigen Sauce aus gereiftem Parmesan und frisch geröstetem schwarzem Pfeffer. Die Kombination aus kräftigem Käse und der ätherischen Schärfe des Pfeffers ergibt ein einfaches, aber intensives Geschmackserlebnis. Vollendet wird das Gericht mit einem Spritzer Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer. Reduziert auf das Wesentliche – und gerade deshalb so gut. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

---

## NACHSPEISEN

---

### Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.