

## URKRAFT x 21

Einundzwanzig feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga Sautierter Maitake Pilz   Schwarze Knoblauchmayo	16€
Mariniertes Römersalatherz Harissa Vinaigrette   12 Monate alter Bergkäse	8€
Auf Salz gegarter Kohlrabi Gebeiztes Eigelb   Kohlvinaigrette	12€
Gebratener Brandenburger Spargel Quitten Hollandaise   Geröstete Hanfsamen	14€
Ofensellerie Tomaten - Chili Marinade   Gemüsejus	14€
67 Grad Eier-Osenei Kartoffelschaum   Getrocknete Hühnerhaut	12€
Kartoffelschnitte Karamellisierte Zwiebeln   Miso Beurre Blanc	14€
Ceviche vom Seesaibling Sud aus Ingwer & Chili   Zitronenverbene	14€
Roulade und Pate vom Huhn Rote Beete Creme   Chicorée	12€
Kalbskopfkroketten Süß-sauer eingelegtes Gemüse   Brandenburger Meerrettich	14€
Geräucherte Forelle aus der Müritz Gebratener Salat   Lauwarme Buttermilch Emulsion	16€

Gegrillter Stör aus Mecklenburg Selleriepüree   Braune Butter		18€
In Senfsaat geschmortes Schweinebäckchen Gebackener Spitzkohl mit Honiglack   Zwiebel-Apfelmarmelade		18€
Rinderschmorbraten Glasierte Karotte und Karottencreme   Sriracha Jus		18€
Dry Aged Entrecôte 150 g Dazu: Gemüse   Püree   Jus	je	24€ 4€
Sauerrahmeis Utracht Honig   Baiser		8€
Castella Cake Gedämpfter Eierkuchen   Heu Zabaione   Pappelöl		8€
Choux au Craquelin Karamellisierter Windbeutel   Mariengrascreme   Ingwermarmelade		10€
Eisbecher		7€
Creme vom Brillat-Savarin Gedörrter Apfel und Quittengel   Laugenchip		10€
Käseauswahl Chutney   Schüttelbrot	4 Stück 6 Stück	16€ 20€
Weißbrot oder Sauerteigbrot mit Butter		5€

### André Macionga's Empfehlungen dazu:

Weinbegleitung	ab 10€ pro Glas
Getränkebegleitung für Fortgeschrittene	ab 24€ pro Glas
Alkoholfreie Getränkebegleitung	ab 8€ pro Glas