URKRAFT
Feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga 18€
Pilze I Knoblauch Mayo

Marinierter Frühlingssalat 10€
Harissa Vinaigrette | zweierlei Paprika I Chutney

Rote Beete 16€
Ziegenfrischkäse I Brombeere I karamelisierte Walnüsse

Ofen Zwiebel 16€
Selleriecreme | eingelegte Birne

Fischsuppe 16€
Tatar | Sauce Rouille I konfierte Kartoffel-Fenchel

Gebratene Wildfang Garnelen 20€
Kürbischutney | Passionsfrucht I Jalapenocreme

Gerösteter Skrei 22€
Schwarzer Reis I Miesmuscheln I Chorizo Beurre blanc

Sauerbraten von der Ochsenbacke 22€
Serviettenknödel | glasierter Wirsing I Rotkohl

Konfierter Nacken vom Kräuterschwein 22€
Brunnenkressecreme | Zwiebel-Senf Kompott I Sauerkraut Nage

Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesen Lamm 26€
Tomaten-Fenchel Confit I Puntarella I Aubergine

Mandeleis 12€
Erdbeere I Holunderbeeren

Dreierlei Schokolade 12€
Kaffee Streusel I eingelegte Kirschen

Käseauswahl	4 Stück	18€
Chutney | Brot	6 Stück	22€

Brot und Butter 5€

Sie können sich nicht entscheiden?
Kein Problem. Wir übernehmen das für Sie!
Unsere Küchencrew empfiehlt unsere Lieblingsgerichte

3 Gang 48€
4 Gang 64€
5 Gang 76€
6 Gang 88€

André Macionga's Empfehlungen dazu:

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

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr