

URKRAFT

Feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga 18€
Anchovi Majo | Haselnuss | Paprika Shot

Marinierter Frühlingssalat 10€
Harissa Vinaigrette | zweierlei Paprika | Chutney

Rote Beete 16€
Ziegenfrischkäse | Brombeere | karamalisierte Walnüsse

Ofenzwiebel 16€
Selleriecreme | eingelegte Birne

Fischsuppe 16€
Tatar | Sauce Rouille | konfierte Kartoffel

Gebratene Wildfang Garnelen 20€
Kürbischutney | Passionsfrucht | Jalapenocreme

Gerösteter Seehecht 22€
schwarzer Reis | Miesmuscheln | Chorizo Beurre blanc

Sauerbraten von der Kalbsbacke 22€
Serviettenknödel | glasierter Wirsing | Rotkohl

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

Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesen Lamm 26€
zweierlei Erbse | Hirtenkäse | Radicchio Marmelade

Mandeleis 12€
Erdbeere | Holunderbeeren

Käsekuchen 12€
Aprikosensorbet | Himbeer-Hibiskustee

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