

## 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

Gebratene Keule vom Maishuhn		22€
Erbsencreme   Zwiebel-Senf Kompott   Pilz		
Konfierter Nacken vom Kräuterschwein		22€
Brunnenkressecreme   Bohnen Cassoulet   Sauerkraut Nage		
Sauerbraten von der Kalbsschulter		24€
Serviettenknödel   glasierter Wirsing   Rotkohl		
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

Getränkbegleitung für Fortgeschrittene ab 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung ab 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr