

URKRAFT

Feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga 18€
Anchovi Majo | Haselnuss | Paprika Shot

Sommerlicher Tomatensalat 12€
Dreierlei Tomate | Kürbiskern | exotische Früchte

Spargel 16€
Gnocchi | Saiblingskaviar | gebutterter Dashi

Ofenzwiebel 16€
Selleriecreme | eingelegte Birne

Fischsuppe 16€
Tatar | Sauce Rouille | konfierte Kartoffel

Gebratene Wildfang Garnelen 20€
Kürbischutney | Passionsfrucht | Jalapenocreme

Gerösteter Seehecht 22€
Blutwurstcreme | Speck | Sauerkraut Beurre blanc

Gebratene Keule vom Maishuhn		22€
Erbsencreme Zwiebel-Senf Kompott Pilz		
Konfierter Nacken vom Kräuterschwein		22€
Brunnenkressecreme Bohnen Cassoulet Chorizo 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

Getränkebegleitung für Fortgeschrittene ab 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung ab 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr