

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€
Topinamburcreme | 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 Erbsenpüree Zwiebel-Senf Kompott Duxelles		22€
Glasierter Nacken vom Kräuterschwein Bohnen Cassoulet Paprikacreme Gulasch Jus		22€
Sauerbraten von der Kalbsschulter Serviettenknödel glasierter Wirsing Rotkohl		24€
Panna Cotta Rhabarber Erdbeersud Apfel-Kerbel Sorbet		12€
Käsekuchen Aprikosensorbet Himbeer-Hibiskustee		12€
Käseauswahl	4 Stück	18€
Chutney Brot	6 Stück	22€
Brot und Butter		6€

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