

## URKRAFT

Feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga 18€  
Dreierlei Paprika | schwarzer Knoblauch | Gazpacho Shot

Sommerlicher Tomatensalat 12€  
Dreierlei Tomate | Kürbiskern | exotische Früchte

Blumenkohl 16€  
Garam Masala | Aprikosenchutney | Blumenkohlcreme

Ofenzwiebel 16€  
Topinamburcreme | eingelegte Birne | Zwiebel Jus

Bretonischer Fischeintopf 20€  
Bouchot Muscheln | Gillardeau Auster Schaum | Anis

Gebratene Wildfang Garnelen 20€  
Kürbischutney | Passionsfrucht | Jalapenocreme

Gedämpfter Adlerfisch 22€  
Dashi Sud | Ingwer | Daikon süß sauer

Hühnerfrikassee CW 26€  
Trüffel | Schwarze Walnuss | Madeirajus

Konfiertes Papada Bellota vom Ibericoschwein 22€  
Geräuchertes Paprika | Blutorange | Chorizo

Sommerlich geschmorte Kalbsschulter 24€  
Petersilienwurzelcreme | Jalapeno | Honig-Zitronenjus

Schokolardentarte 12€  
Brombeere | Purple Curry | Shiso

Pfirsich in Champagner pochiert 12€  
Ziegenkäse Mousse | Matcha Meringue | Rosmarin Eis

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

Brot und Butter 6€

**Sie können sich nicht entscheiden?**

**Kein Problem. Wir überraschen 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