

SPEISEN

ALLERGENE

BROT BÄRLAUCH 5

Sauerteig Bäckerei Ouwe, aufgeschlagene Bärlauchbutter.

(1 - Weizen) (7 - Butter)

Margarine als Alternative.

Plus Hot Honey Glaze Radieschen 4

AUSTERN 10

Zwei Stück mit Ajo Blanco & Schnittlauchöl.

Jede weitere Auster 5,5.

(8 - Mandeln) (14)

LACHSFORELLE 20

Tartar von gebeizter Lachsforelle, eingelegte Mairübchen, Holunder Zitrone Gel.

(4)

STAUDENSELLERIE 14

Erfrischender Salat mit Staudensellerie, Minze, Manchego.

(7 - Manchego Käse, gereift) (9) (10)

FLATBREAD 16

Mit Labneh, gegrillten Gurken, Biber Salçası, Pickles, Minze.

Zusätzliches Flatbread: 4.

(1 - Weizen) (7) (10)

SPEISEN

ALLERGENE

RICOTTA NOCKEN 22

Salbei Verjus Beurre Blanc, marinierte Pastinake, eingelegter Apfel, Panko Nuss Crunch.
(1) (3) (7) (8 - Haselnüsse)

SEAFOOD RISOTTO 24

Butterpochierte Scholle, Erbsenrisotto, XO Sauce.
(4) (7 - Butter) (14) (15 - Vermouth/Pernod zum ablöschen)

KNOLLESELLERIE 22

Sellerie Katsu Sandwich, Spitzkohlsalat, Curry Mayo. VEGAN
(1) (6) (9) (10) (15 - Sake beim Backen)

BÜRGERMEISTER STEAK 32

Steak aus dem Bürgermeisterstück vom Rind, gebratener Wasserspinaat & 7 Kräuter Béarnaise.
(3) (7 - Butter) (10) (15 - Vermouth in der Saucen Reduktion)

LAMM TACOS 40

Lammschulter Fesanjoon Style mit Walnussauce. Serviert mit Tortillas & frischen Kräutern.
Für Zwei.
(8 - Walnüsse) (15 - Wein zum ablöschen)

DESSERT

RHABARBER 10

Pochierter Rhabarber, Tonka Custard, Olivenöl.
(3) (7)

1 - GLUTENHALTIGE GETREIDE

2 - KREBSTIERE

3 - EIER

4 - FISCH

5 - ERDNÜSSE

6 - SOJABOHNEN

7 - MILCH

8 - SCHALENFRÜCHTE / NÜSSE

9 - SELLERIE

10 - SENF

11 - SESAMSAMEN

12 - SCHWefeldioxid und Sulfite

13 - LUPINEN

14 - WEICHTIERE

15 - ALKOHOL