

KOMPLIZEN

BROT & BUTTER 5

Bäckerei Ouwe, mit Bärlauchbutter.

AUSTERN 10

Zwei Stück mit Ajo Blanco & Schnittlauchöl. Jede weitere Auster 5,5

STAUDENSELLERIE 14

Erfrischender Salat mit Staudensellerie, Minze, Manchego.

FLATBREAD 16

Mit Labneh, gegrillten Gurken, Biber Salçası, Pickles, Minze. Zusätzliches Flatbread 4

LACHSFORELLE 20

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

GRÜNER SPARGEL 18

Auf Sonnenblumenkern Crème, mit Cassis Öl Dressing, Erdbeerpesto und Kürbiskern Sauerteig Crunch.

RICOTTA NOCKEN 22

Salbei Verjus Beurre Blanc, marinierte Pastinake, eingelegter Apfel, Panko Nuss Crunch.

SEAFOOD RISOTTO 24

In Butter pochierter Kabeljau, Erbsenrisotto, XO Sauce.

KNOLLESELLERIE 22

Sellerie Katsu Sandwich, Spitzkohlsalat, Curry Mayo. VEGAN

BÜRGERMEISTER STEAK 34

Steak aus dem Bürgermeisterstück vom Rind, gebratener Wasserspinaat & 7 Kräuter Béarnaise .

LAMM TACOS 40

Lammschulter Fesanjoon Style mit Walnussauce. Serviert mit Tortillas & frischen Kräutern. Für Zwei.

DESSERT

RHABARBER 10

Pochierter Rhabarber, Tonka Custard, Olivenöl.

CHEFS CHOICE SHARING MENÜ ab 2 Personen

63 pro Person | Vegetarisch 55 pro Person
3 kleine Teller, 2 große Teller, 2 Desserts.