KOMPLIZEN

BROT & BUTTER 5
Von der Bäckerei Ouwe & Odenwälder Butter, Molkerei Hüttenthal.

HANDKÄS & FLATBREAD 16
Tartar vom Handkäs mit eingelegten Zwiebeln, Apfel, Schnittlauch Mayo & Roggen Kümmel Flatbread.
+ Extra Flatbread 4

BEETE & PILZE 18
Auf Kaffeesalz gebackene Ringelbeete, eingelegte Gelbe Beete, Pilzparfait, Birnen, Pain de Mie, Joghurt Dill Eis.

CHICOREE & KAFFEE 16
Gebratener Chicorée mit Kaffee Balsamico Vinaigrette, Maronen Walnuss Creme & Senfkaviar. Vegan.

JAKOBSMUSCHEL & KÜRBISKERNE 22
Leicht gebeizte Jakobsmuschel mit Miso Vinaigrette aus hausgemachtem Kürbiskernmiso & Kaki.

BOHNEN CASSOULET & HARISSA 20
Cremige weiße Bohnen mit Zitronen Gel, frittierten Schalotten & hausgemachtem Harissaschaum.
+ Miesmuscheln in Harissabutter (ohne Harissaschaum) 5

SELLERIE & PFIFFERLINGE 25
Im Salzteig gebackener Sellerie, Pastinaken Püree, Pfifferlinge, Shiitake, Kräuterseitlinge, Pilzsauce & weich gebeiztes Eigelb.

MAKRELE & SCHWARZKOHL 25
Butterfly Makrele mit Schwarzkohl in einer Sauce aus fermentiertem Tofu & Tom Kha Gewürz Öl.

HALBES HÄHNCHEN 28
halbes entbeintes Hähnchen, Hühnchen Molke Sauce, Spinat mit Schwarzer Essig Vinaigrette.

DESSERT

FLAN & QUITTE 12
Mexikanischer Flan, Quitte, Langpfeffer & Ingwer.

KÜRBIS & KERNE 12
Süße Kürbis Schupfnudeln mit Kürbiskernen & Salbei Schlagsahne.

CHEFS CHOICE SHARING MENÜ ab 2 Personen

54 pro Person | Vegetarisch 52 pro Person – 4 Teller, 2 Desserts