

Klein:

Enten-Apfel-Rillette ¼ Krustenbrot vom Grimminger	5,90
Hummus Pfeffer-Parisiene vom Grimminger	5,90
Oliven Kräuter Salzzitrone	4,50
Toskanischer Brotsalat getrocknete Tomaten Stracchino Rucola	7,50
Gebratene Sardinen Zitronen-Petersilien-Gremolata Pinienkerne Brotchip	8,50

Kalt:

Rote Bete Tatar Brunet-Ziegenkäse Berberitzen Nuss-Crisp	12,90
Ceviche von Wildfang-Buntbarsch gepickelte Gurken Ananas Granatapfel Zwiebel Koriander	13,90
Carpaccio vom geräuchertem Schwertfisch gegrillter Fenchel Paprika-Salsa Kapern	15,90
Pastrami vom Hirschrücken Tramezzini Feldsalat Walnüsse Cranberries	14,90

Warme Vorspeise:

Lauwarmer Tominokäse zweierlei Romanesco Salz-Zitrone Granatapfel Nigela Chili-Mandeln	13,90
Petersilienwurzel-Suppe geräucherte Entenbrust Petersilien-Öl	8,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Warm:

Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung braune Butter Babymangold Haselnüsse Trüffel-Pecorino	15,90
Venere Risotto Schwarzkohl Kräuterseitlinge Belper Knolle	16,90
mit Tagliata vom Mangalitza Schweinerücken	26,90
Lamm-Pflanzerl cremige Zitronenthymian-Polenta sautierte Pilze Lamm-Jus	17,90
Skreifilet Cassoulet von schwarzen Billesberger Bohnen Zuckerschoten Ras el Hanout	24,90
Oktopus Kürbiscreme Pak Choi Cashewkerne Limette Koriander	25,90
Kalbs-Kotelett getrüffeltes Kartoffel-Mousseline Babyspinat Pinienkerne Portweinjus	29,90

Süß & Herzhaft:

Pure's Tiramisu Espresso-Jelly Kumquat	7,90
Delice von zweierlei Schokolade Persimon Sauerrahm-Orangen-Eis	7,90
Zweierlei Sorbets	7,50
Käsevariation vom Brett Chutney Nussbrot	
4 Sorten	11,50
6 Sorten	15,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.