

SPEISEKARTE

BISTRO

ROOT TO LEAF

Lameng Onion Rings - Herbst Edition

Kürbis | Wacholder

2 Stück

6,00 €

jeder Weitere

3,00 €

Lameng Onion Rings - Bayern Edition

Brezn-Miso | Obazda Gewürz

Mangold Knödl | Junglauch | Meerrettich

6,00 €

Graupen | Karottengrün | Hüttenkäse

6,00 €

Rotkraut | Lauch XO | Majoran

6,50 €

Dampfbrot | Kimchi | Zucchini | Nektarine

7,00 €

NOSE TO TAIL

“Fried Meatballs New Orleans Style”

3 Stück

6,00 €

jeder weitere

2,00 €

Kalbsleber-Terrine | Marille | Brioche

6,00 €

Jerk Chicken Wrap | Zucchini Salat | Staudensellerie

5,00 €

Kalbsravioli | Mädesüß | Zuckererbse

6,50 €

Dampfbrot | Reh | Kraut | Sauerrahm

7,00 €

SPEISEKARTE

BISTRO

THE WHOLE FISH

Seeforelle Tomate Gurke Chipotlé	6,50 €
Saiblings Paté Ciabatta Fenchel	5,00 €
Renke Königsberger Art Rote Beete Kartoffel	6,50 €
Stör Bolognese Gnocchi Basilikum	6,50 €
Dampfbrot gebackenes Fischpflanzlerl Senfsaat Rote Zwiebel	7,00 €

SWEETS

Churros Apfel-Kräuter Sorbet Salzkaramell	7,50 €
Holunder-Armer Ritter Weiße Schokolade Kirsche	6,50 €
Birnen Sorbet Salbei gereifter Topfen	4,50 €

Steckerleis

Fragt nach unseren aktuellen Sorten	4,50 €
-------------------------------------	--------

„Root to leaf“-Menü - inklusive Dessert 39€ (auch vegan möglich)

„Nose to tail“-Menü - inklusive Dessert 39€

„The whole fish“-Menü - inklusive Dessert 39€

Zum teilen: „Die Küche entscheidet“ (nur für kompletten Tisch)	49,00 €
je 2x Root to leaf / je 2x Nose to tail / je 2x The whole fish / je 2x Sweets	pro Person