

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

Topinambur-Süppchen, Roquefort, Grenobler Walnüsse 9€
soup of topinambour, roquefort, walnuts

Gebratene Kalbsnierchen, Speckzwiebeln, Selleriepüree 15€
devils kidneys, onion, ham, smashed potato-celery

Gedämpfter Mangold, Aligot, wachswiches Ei 12€
steamed chard, aligot, soft waxy egg, red vinegar

Rote-Bete Eismeersaibling, Gurke, Dill, Kartoffeln 14€
steamed salted wild trout, beet root, potato, dill

Grünkohlsalat - Boskopp, Mandeln, homemade Pastrami, Kresse 14€
cale salad, apple, almonds, pastrami, cress

Waldpilz- Wurzelstrudel, Nussabayone 14€
forrest mushroom swirl, nutoil-sabayon

Boeuf Tatare, Eigelb, grüne Sauce 18€
beef tatare, egg yolk, cod liver, green sauce
-mit geräucherter Kabeljauleber 20€

„Tagesgericht“ 15€
daily dish – plat del dia – plat du jour

N.Y. Cheesecake Deli Style, Limefrosting 5€
big apple cheesecake

Opéra 6€
bisquit, nuts, chocolate

Schokoladen- Orangen - Auflauf 7€
Chocolate - orange casserole

Rohmilchkäseauswahl, Früchtebrot, Chutney 15€
selection of artisan cheese

***Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragt uns am besten direkt, wir finden immer eine Lösung**

Unser Fleisch kommt aus Bioland/Demeter Zertifizierung u.a. von Fricke/Ellerbek.
Büffel Fleisch und Käse beziehen wir ausschließlich aus natürlicher, ethisch
einwandfreier und tierfreundlicher Haltung von „Büffel Bill“.
Ziegenkäse/Fleisch vom Ziegenhof am Wiesengrund, Ziegenhof Bachenbruch, Gülzer
Geißen. Wild vom Mözener Jäger Klaus Rickert und all unser Bioland/Demeter Gemüse
aus unserem Hofladen gegenüber...

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

-Barkarte-classics-

„Tagesgericht“ 15€

Donegal Austern / Eis

roh, mignonette, gratiniert

„Lunch (Do-Fr 12-16)“ 20.-23.02.18

-Stück 3.5€

-½ Dz. 20€

-Lunch-Menü 15€

Oliven pikant & Tapenade 3€

green olives & tapenade

vorweg:

-Bunter Rettich, Banyuls Rouge, Nussbrot 4.5€

Gaues Brotkorb 3€

artisan bread

dazu:

-Royal Dutch Smoked-

-Winterwurzel-Eintopf, Petersilienpesto 8€

Rauchfisch in der Dose
smoked fish in tin

-Sauerteigknödel mit Waldpilzen in Rahm 11€

Kabeljauleber - cod liver 5€

-Fleischkäs á la mayer 9.5€

Miesmuscheln – mussels 7€

-Eismersaibling, Rote Bete, Dillkartoffeln 12.5€

Makrele – mackerel 7€

-Bio-Hühnerbrust „Fricassée“, Kartoffeln 13.5€

Lachs - salmon 8€

danach:

Wels - catfish 9€

Schokokuchen und Orangen 4.5€

-Charcuterie-

-all day-

Sous Vide Pastrami- Sandwich 15€

easy to understand

Bunter Rettich, Leinöl, Muscat- Essig 7€

raddish, linseed oil, muscat vinegar

Dreierlei Entenleber, Brioche 16€

parfait, praliné, paté of duck liver

Kartoffelsalat, Aioli, San Daniele Schinken 8€

potatoe salad, aioli, ham

Hofladen- Charcuterie - mixed plate

15€ / 30€

Bunte Bete, Raclette, Grenobler Walnüsse 10€

beet root, raclette cheese, walnuts

Rohmilchkäseauswahl – artisan cheese

15€

Unser Fleisch kommt aus Bioland/Demeter Zertifizierung u.a. von Fricke/Ellerbek.

Büffel Fleisch und Käse beziehen wir ausschließlich aus natürlicher, ethisch einwandfreier und tierfreundlicher Haltung von „Büffel Bill“.

Ziegenkäse/Fleisch vom Ziegenhof am Wiesengrund, Ziegenhof Bachenbruch, Gülzer Geißen.

Wild vom Mözener Jäger Klaus Rickert und all unser Bioland/Demeter Gemüse aus unserem Hofladen gegenüber...