

A LA CARTE

Bar Food

BALDON SAUERTEIG UND GESCHLAGENE BUTTER	5
OLIVEN	4
SARDINEN IN ÖL	8
SPECIAL	siehe Tafel

A la Carte

FRITTIERTE KARTOFFEL Mayo	8
ZUCKERRÜBE Radicchio - Rettich - Estragon	12,5
TARTE Zwiebel - Blutwurst	13
ROSENKOHL Haselnuss - Kartoffelpüree	15
FENCHEL Rotwein - Knochenmark	16
MIESMUSCHEL VOM GRILL Beurre blanc -Schluppe - Panisse	18
BIRNE HELENE Schokolade - Schlagsahne	9

Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Produkten- abweichungen im Menü können vorkommen, da wir Natur und Wetter nicht beeinflussen können. Wichtige Produzenten für dieses Menü:
Bauer Heiko - Wolkensteiner Hof - Auster Region - Kumpel&Keule - MH9

DRINKS

SALBEI

Dill Aquavit, Salbei Cordial, Verjus, Sekt 9

GARTEN TONIC

Infusionierter Gin, Frisches aus dem Garten, Tonic 10

WERMUT TONIC

Roter Wermut, Tonic 10

SHISO

Shisoblatt - Aquavit - Zitrone 10

ROTE BEETE

Stork Club Rye Whiskey, Rote Beete, Zitrone, Orange 11

SELLERIE

Tequila, Verjus, Sellerie Cordial 11

SÜSS SAUER

Ming River Sichuan Baijiu, Zitrone, Zitronenöl, Eiweiss, Rosmarin, Orange 11

Für alkoholfreie Drinks spricht uns gerne an.