

davor

bio baguette

naturbackstube kreis

kräuter aioli | oliven | meersalzbutter **12**

wahlweise mit

jahrgangssardine 115gr **+ 15**

30g oscietra caviar prunier

blini | sauerrahm **59**

frisches grünes

gepickeltes gemüse | granola **15**
mit zitronen olivenölvinaigrette

oder caesar dressing

wahlweise mit

gegrillten garnelen **+18**

bunter tomatensalat

feta | pfirsich | basilikum | rauke **14**

edamame hummus mit gebackenen

kichererbsen

sumak | kräuteröl | tortilla **13**

tunfisch tataki

rotkraut | passionsfrucht **18**
erdnuss | teriyaki

maiscrèmesuppe

chili | petersilie **11**

tempura garnelen

mango chili dip | limette **19**

öffnungszeiten

sonntags und feiertags

öffnungszeit 12:00 - 23:00

küchenzeit 12:00 - 21:00

montags, dienstags, freitags, samstags

öffnungszeit 14:30 - 23:00

küchenzeit 16:00 - 21:00

kaffee, kuchen und nachmittagskarte

täglich 14:30 - 17:30

hauptsache

rumpsteak „vinzenz murr“ 220gr

wilder brokkoli | rosmarin-kartoffelpüree **39**
topinambur | chimi churri

wiener schnitzel

preiselbeeren | zitrone **30**
kartoffel-radieschen-salat

bistro beef burger 150gr

cheddar | bacon jam | wacholder mayonnaise **26**
röstzwiebeln | endivie | pommes frites

adlerfisch

saubohnen | maiscrème **29**
senfkaviar | quinoa

maispouardenbrust

auberginen-zucchini-ragout **26**
geröstetes paprikapüree | senfsauce

hausgemachte pappardelle

pfifferlinge | grüner spargel | parmesan **17 / 26**
davor/hauptsache

danach

kokos-reis-mousse

mango **12**

tiramisu

erdbeeren | zitrone **12**

hartkäse von käse kober

chutney | baguette **14**