

Menü

Spargel confiert, Wildkräuter, Maiwipfelgel, gepopptes Getreide,
Holundervinaigrette & Senf-Kaviar

Sulfite, Senf, Gluten

Möhrensuppe, gerösteter Knoblauch & Kräuteröl

Sulfite

Caramelle mit Schwarzwurzel-Maronenfüllung, schwarzer Walnuss und
Zitronenschaum

Walnuss, Sulfite

Blumenkohl gebacken, Süßkartoffelpüree, Mangold Gemüse,
Teriyakisauce

Soja, Gluten, Sulfite

Rhabarber-Kompott, Buchweizeneis, Buchweizen Tapiokachip,
Buchweizen crunch, Rhabarber-Ingwergel,
Buchweizenstaub & Zitronenzeste

Laktose, (Vegan möglich)

Menüpreis ohne Fleisch:	3 Gang	39€	Menüpreis mit Fleisch:	3 Gang	52€
	4 Gang	49€		4 Gang	62€
	5 Gang	56€		5 Gang	69€

Bestellzeiten für Menüs: 3 Gang bis 20 Uhr
4 Gang bis 19.30 Uhr
5 Gang bis 19.15 Uhr



FLUX

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006

Wir backen unser Brot & Baguette selbst.
Der Sauerteig dafür wird täglich liebevoll gepflegt.
Gerne laden wir Sie zur ersten Portion selbst gebackenem Sauerteigbrot & wechselndem Aufstrich ein.

Sie können nachbestellen:
Portion Sauerteigbrot 3 €, Portion Aufstrich 2€

Vorspeise

Spargel confiert, Wildkräuter, Maiwipfelgel, gepopptes Getreide, 12€
Holundervinaigrette & Senf-Kaviar
Sulfite, Gluten, Senf, (VEGAN)

Artischocken-Carpaccio, Fenchelsalat, Grapefruitvinaigrette, 12€
fermentierte Himbeeren & Artischockencreme
Sulfite, (VEGAN)

Suppe

Spargelsüppchen mit Einlage 9€
Lactose, Sulfite

Möhrensuppe, gerösteter Knoblauch & Kräuteröl 9€
Sulfite, (VEGAN)

Zwischengang

Caramelle mit Schwarzwurzel-Maronenfüllung, schwarzer Walnuss 14€
und Zitronenschaum
Walnuss, Sulfite, (VEGAN)



FLUX

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006

Hauptspeisen

Zu den Hauptgerichten können Sie sich gerne Fleisch dazu bestellen, sie schmecken aber auch ohne gut.

+ Wildkeule	15€
+ Onglet vom Rind kurzgebraten	15€
+ Saiblingsfilet	13€
Pilz-Risotto, gebackene Rübchen, Zwiebelhonig & Brennesselschaum <small>Sulfite, (VEGAN)</small>	23€
Erbsen-Gnocchi, grüner Spargel, Minz-Basilikum Pesto, eingelegte Tomaten & Tomatenschaum <small>Cashew, Sulfite, (VEGAN)</small>	23€
Blumenkohl gebacken, Süßkartoffelpüree, Mangold Gemüse, Teriyakisauce <small>Sulfite, Soja, Gluten, (VEGAN)</small>	23€
Wildkeule 24h gegart, weißes Bohnenpüree, Löwenzahnsirup, Maiwipfelpesto, Zucchini & Rotweinjus <small>Sulfite, Cashew</small>	36€



FLUX

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.
Wir sind Bio! DE-ÖKO-006

Dessert

Rhabarber-Kompott, Buchweizeneis, Buchweizen Tapiokachip,
Buchweizen crunch, Rhabarber-Ingwergel, 12€
Buchweizenstaub & Zitronenzeste
Laktose, (Vegan möglich)

Weißer Schokokuchen, Waldmeistereis, Mandel-Florentiner,
Honig-Malz-Creme, Honeycomb 12€
Lactose, Honig, Mandeln, Nüsse



Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006