

Menü

Gebackener Fenchel mit Orangen-Glasur und Orangenfilets, Hummus
(Sesam)

Tom Kha Kai vom Kräutersaitling

Scarpinocc mit Mais-Paprikafüllung, Mais-Sabayon und Paprika-ÖL
(Gluten)

3 Stunden-Sellerie, Bohnenauflauf, Sellerie Püree, Blau-Schimmel (Blaue Kornblume), Birne, Beurre-Blanc
(Sellerie, Gluten, Laktose)(Auch vegan möglich)

Walnuss-Parfait, gebackene Feige, Walnuss-Tuille, Feigen-Portwein-Kompott
(Walnuss, Sulfite Laktose ,Ei)

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 19.50 Uhr
4 Gang bis 19.30 Uhr
5 Gang bis 19.15 Uhr



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

Ochsenherz-Tomate, Buratta-Eis, Löwenzahnsirup, Tomaten-Chutney, Zitronenmelissen-Salbei-Öl, gedörrte Tomate (Laktose,Sulfite)	12€
Gebackener Fenchel mit Orangen-Glasur und Orangenfilets, Hummus (Sesam)	10€

Suppe

Tom Kha Kai vom Kräutersaitling	9€
Pastinaken Süsschen mit Senf Granola (Senf,Gluten,Sellerie)	9€

Zwischengang

Scarpinocc mit Mais-Paprikafüllung, Mais-Sabayon und Paprika-ÖL (Gluten)	15€
---	-----



FLUX

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.
Wir sind Bio! DE-ÖKO-00

Hauptspeisen

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

+ Lammschulter 15€

+ Onglet vom Rind 15€

+ Huhn 14€

Rote Bete Gnocchi, Spinat, gedörrte Bete,
sautierte Trauben, Mandelschaum 23€
(Gluten, Mandel, Soja)

Gebackene Harissa-Möhren, Buchweizen-Tabbouleh,
Chrunchy Kichererbsen und Minz-Koriander-Fenchel-Sauce 23€
(Soja)

3 Stunden-Sellerie, Bohnenauflauf, Sellerie Püree,
Blau-Schimmel (Blaue Kornblume), Birne, Beurre-Blanc 23€
(Sellerie, Gluten, Laktose)(Vegan möglich)

Rehkeule 24h gegart, Holunderbeeren eingelegt, Petersilienwurzel-Püree, 38€
Kartoffel-Küchlein, Holunder-Jus
(Lactose, Gluten, Ei, Sellerie)



FLUX

Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006

Dessert

Walnuss-Parfait, gebackene Feige, Walnuss-Tuille,
Feigen-Portwein-Kompot 12€
(Walnuss, Laktose, Ei, Sulfite)

Tarte mit Brombeeren, weiße Schoko-Kaffeeccreme,
Heidelbeer-Sorbet 12€
(Gluten, Cashew) (VEGAN)



Bei Fragen sprechen Sie gern den Service an.

Wir sind Bio! DE-ÖKO-006