

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

Bistrokarte heute - tonight

3.00pm	Donegal Austern	-Stück 3.50	-½ Dz. 20
	Olives		3.5
	Olives & Pecorino		6.9
	Gaues Brotkorb - artisan bread		3.5
	Schwarzer Rettich , Leinöl, Muscat- Essig raddish, linseed oil, muscat vinegar		6.9
	<u>Royal Dutch Smoked</u> - Rauchfisch in der Dose - smoked fish in tin		
	Kabeljauleber - cod liver		5
	Miesmuscheln - mussels		6.9
	Makrele - mackerel		7
	Lachs - salmon		8
	Wels - catfish		9.2
	Sous Vide Pastrami - Sandwich, Pickles - easy to understand small/real		9.6 / 14.9
	Ochsenbacken -Terrine, Kresse - ox cheek, cress, knödel-chips		14.5
	Kartoffelsalat , Aioli, San Daniele Schinken potatoe salad, aioli, ham		8.3
	Bunte Bete , Raclette, Grenobler Walnüsse beet root, raclette cheese, walnuts		10
	Jamaica Jerk Ribs , Kimchi marinated pork ribs, homemade kimchi		12.9
	Pulpo , Linsen, Aioli octopus, lentils, aioli		18.5
	Boeuf Tatare , Eigelb, grüne Sauce 150g beef tatare, egg yolk, green sauce		18

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, Bachenbruch, Gülzer Geißen. Wild vom Mözener Jäger Klaus Rickert und all unser Bioland/Demeter Gemüse aus unserem Hofladen gegenüber...we only use organic products!

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

8.00pm	Waldpilzstrudel , Nusssabayone forrest mushroom swirl, hazelnutoil-sabayon	13.9
	Hummer- Muschelsuppe , Aioli, Fenchel lobster- mussels soup, aioli, fennel	12.9
	Gedämpfter Mangold , Aligot, wachswweiches Ei steamed chard, aligot, soft waxy egg, red vinegar	12.6
	Sauerbraten Böhmische Art , Knödel, Wellant sauerbraten, marinade 3weeks, sous vide, apple, knödel	24.5
sweets	N.Y. Cheesecake Deli Style , Limefrosting big apple cheesecake	5.2
	Opéra bisquit, nuts, chocolate	6.6
	Schokoladen- Orangen - Auflauf chocolate - orange casserole	7.2
cheese	Ofenbrie mit Melonenschale brie de meaux, relish of melonskin	9.8
	Roquefort mit gedörrten Feigen und Vermuth blue cheese, dried figs, vermouth	12.9
	Rohmilchkäseauswahl , Früchtebrot, Chutney selection of 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, Bachenbruch, Gülzer Geißen. Wild vom Mözener Jäger Klaus Rickert und all unser Bioland/Demeter Gemüse aus unserem Hofladen gegenüber...we only use organic products!