

MENÜ

Blattgold

WASSER
FLATRATE
4 € pP

VORSPEISE

ROTE BETE TATAR

PUMPERNICKEL | BIO EI | MEERRETTICH

SUPPE

AUFGESCHÄUMTE PILZESSENZ

PILZ DUXELLES | BELPER KNOLLE

HAUPTSACHE

SEMMELKNÖDEL

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL | PILZ | ROSENKOHL

PRE DESSERT

BLUTORANGEN GRANITÉ

CAMPARI | STERNANIS

DESSERT

QUITTE

MARZIPAN | ZIMTCREME

5 GANG MENÜ 69€

4 GANG MENÜ 61€

ROTE BETE
PILZESSENZ
SEMMELKNÖDEL
QUITTE

3 GANG MENÜ 55€

ROTE BETE
SEMMELKNÖDEL
QUITTE

DINNER

Blattgold

WASSER
FLATRATE
4 € pP

VORWEG

BROT&BUTTER

SAUERTEIGBROT
AUFGESCHLAGENE ZWIEBELBUTTER | MIXED PICKLES
7€

VORSPISENVARIATION

LABNEH | HUMMUS | GEREIFTER GOUDA |
CHAMPIGNONS | HAUSGEMACHTES FOCACCIA
22€

(ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN)

FEIGENCARPACCIO

GEBACKENER ZIEGENKÄSE |
WALNUSS | PFLÜCKSALAT
14€

SUPPE

SELLERIE MARONEN SUPPE (V)

RÄUCHERTOFU | GRÜNKOHLCHIPS
11€

HAUPTSACHE

KÜRBISRISOTTO

SALBEI | PARMESAN | KÜRBISKERNÖL
23€

AUBERGINE WIENER ART (V)

KARTOFFEL-KRÄUTERSTAMPF | GURKEN-DILL SALAT |
PREISELBEEREN
24€

GEBACKENER TOFU (V)

PASTINAKE | LIEBSTÖCKEL | WILDER BROKKOLI
25€

GEGRILLTER SPITZKOHL

BULGUR | KAROTTE | MISO HOLLANDAISE
25€

PRE DESSERT

BLUTORANGEN GRANITÉ

CAMPARI | STERNANIS
8€

DESSERT

TOPFENKNÖDEL

ZWETSCHGE | NOUGAT | VANILLESAUCE
14€

QUITTE (V)

MARZIPAN | ZIMTCREME
12€

(V) VEGAN