

Blattgold

CARDS  
ONLY

# Dinner

Dienstag bis Freitag 17:30 - 22:00 Uhr

Samstag 14:00 - 22:00 Uhr

Sonntag 14:00 - 21:00 Uhr

## Vorweg

- |  |      |
|--|------|
| <b>BROT &amp; BUTTER</b>   | 5€   |
| Aufgeschlagene Butter mit Salz & Timut Pfeffer,<br>Sauerteigbrot   |      |
| <b>LABNEH</b>  | 16€  |
| Mit süß-saurem Rhabarber Chutney, Minze & Dukkah<br>Zum Teilen für 2 Personen<br><small>Labneh ist eine Art Frischkäse, der aus Joghurt erzeugt wird. Der Joghurt wird 24h lang<br/>abgehängt, sodass sich die Molke aus dem Joghurt trennt, wodurch dieser besonders cremig wird.</small> |      |
| <b>GARTEN SPAZIERGANG (V)</b>  | 11€  |
| Grüne Erbsenkaltschale, mariniertes Kräuterseitling,<br>Süßkartoffelcreme & Salzzitrone, dazu Focaccia   |      |
| <b>CRISPY CHILI BURRATA</b>  | 11€  |
| Mit Tomatenconfit & im Ofen gegarter Zucchini, dazu Focaccia   |      |
| <b>SPARGELCREMESUPPE ALS SHOT (V)</b>  | 4,5€ |

(V) vegan

Blattgold

CARDS  
ONLY

## Hauptsachen

- SPARGEL VOM CASSENSHOF** 26€  
Mit cremigem Kartoffelpüree, sautiertem Mangold,  
pochiertem Ei & Miso Beurre Blanc
- GRÜNES PERLGRAUPENRISOTTO** 22€  
Mit Bärlauch, grünem Spargel, gepickeltem Kohlrabi,  
Macadamia & Zitronenschaum \* \*\*
- KNUSPRIG GEBACKENER TOFU (V)** 24€  
Mit cremigem Süßkartoffelpüree, mariniertem Babyspinat  
& Walnusschaum
- HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-KÄSESPÄTZLE** 27€  
Mit Sommertrüffel, Enokipilzen, Bergkäse & Olivenerde

## Unsere Wannabees

- AUBERGINENSCHNITZEL (V)** 23€  
Dazu Kartoffel-Rettichsalat, Limettencreme & Tomatenconfit
- FRIKASSEE** 25€  
Sautiertes Frühlingsgemüse, vegan Chicken,  
Frankfurter Grüne Kräuter & Butterreis

## Danach

- BANANA SPLIT (V)** 11€  
Toffeeeis, Bananenespuma, karamellisierte Bananen,  
Schokolade
- RHABARBER BÖREK** 11€  
Mit Erdbeersauce, weißer Mousse au Chocolat & Mohn
- KLEINE KÄSEAUWAHL** 11€  
3 verschiedene Käsesorten, Feigensenf  
& hausgemachtes Früchtebrot

\*mit Wein zubereitet

\*\*beinhaltet tierisches Lab  
(V) vegan