

# SPEISEN

<b>BROT VON BÄCKEREI PHILIPPS</b> GESALZENE FASSBUTTER • GELBE BETE DIP • GARTENKRESSE	8
<b>AUSTERN VON AUSTERREGION</b> ZITRONE • SCHALOTTEN VINAIGRETTE - 3/6/9	18/33/49
<b>OLIVEN</b>	5
<b>GERÄUCHERTE SALZMANDELN</b>	7
<b>KONSERVEN - „MARITIME ZEITKAPSEL“</b> LANDBROT • ZITRONE	
„TITO“ MIESMUSCHEL PIKANT EINGELEGT IN ÖL, WEINESSIG & CHILI	14
„LA BRÚJULA N° 30“ SARDINEN IN OLIVENÖL	12
„LA BRÚJULA N°81 GEFÜLLTE KALMARE IN EIGENER TINTE	16
„JOSE GOURMET“ KLEINE GERÄUCHERTE MAKRELEN IN OLIVENÖL	13
<b>KAVIAR - „AKI ALTONA“</b> KARTOFFELCHIPS • CRÉME FRAÎCHE	
SIBERIAN CAVIAR 20G	45
BLACK LABEL SELECTION 20G	39

<b>ROTE BETE TARTELETES (V)</b>	15
DREIERLEI ROTE BETE • APFEL-SELLERIE VINAIGRETTE • DILLÖL • RINGELBETE	
<b>9 STUNDEN SHORT RIBS</b>	21
BLUMENKOHLPÜREE • WILDER BROKKOLI • ERDNUSS • KETJAP MANIS ZWIEBELÖL	
<b>SKREI IN HANFSAAT</b>	19
SEPIA-KARTOFFELPÜREE • TOGARASHISCHMAND • BABYSPINAT • MÖHRENCIPS	
<b>WINTERSALAT</b>	18
EINGEWECKTER FENCHEL • KOHLRABI • SOUS-VIDE GEGARTE SCHWARZWURZEL KARTOFFELSCHAUM • SCHWARZBROTERDE	
<b>CHICKEN &amp; SAUSAGE GUMBO</b>	16
EINTOPF • CARNAROLI REIS • FRÜHLINGSZWIEBEL • JALAPEÑO	
<b>NAMEKO PASTA</b>	18
PILZVARIATION • SPINAT • BROMBEERE • PECORINO SCHAUM	
<b>TATAR VOM WOLFSBARSCH</b>	16
HOLUNDER • APFELSUD • ALGENKAVIAR • TAPIOKA CHIP	
<b>CRISPY CHILI OIL BURRATA</b>	15
KARAMELLISIERTE ZWIEBEL • BASILIKUM • BROT VON DER BÄCKEREI PHILIPPS	
<b>SELLERIE SÜSSKARTOFFEL MILLE FEUILLE (V)</b>	19
CASHEW MISO BEURRE BLANC • YUZU KOSHO • GEGRILLTER ROMANA SALAT GERÖSTETE CASHEW • LIMETTENBLATTÖL	
<b>GEBRATENE PILZE VON NEIGHBOURHOOD SHROOMS (V)</b>	18
SOJASPROSSEN • EINGEWECKTE TOPINAMBUR • ERDNUSS • SHISO	
<b>ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN</b>	23
CASSISJUS • FÄCHERKARTOFFEL • SCHNITTLAUCHÖL • ZWIEBELCRUMBLE HASELNUSS	

<b>BANANENBROT</b> KOKOS LIMETTEN EIS • LIMETTENGEL • ERDNUSS • BANANENKARAMELL	14
<b>BRATAPFEL PROFITEROLES</b> BRATAPFEL EIS • ROTWEINBEEREN • HASELNUSS • RUM	11
<b>CAFÉ GOURMAND</b> DREI SÜSSE KLEINIGKEITEN & EIN KAFFEE	8
<b>COLDBREW ESPRESSO MARTINI</b>	12
<b>KLEINE KÄSEUSLESE</b> FEIGENSENF • GESALZENE FASSBUTTER • BROT	16

## 3 GANG MENÜ

MIT BROT VORAB

### WINTERSALAT

EINGEWECKTER FENCHEL • KOHLRABI • SOUS-VIDE GEGARTE SCHWARZWURZEL  
KARTOFFELSCHAUM • SCHWARZBROTERDE

### 9 STUNDEN SHORT RIBS

BLUMENKOHLPÜREE • WILDER BROKKOLI • ERDNUSS • KETJAP MANIS • ZWIEBELÖL

### BRATAPFEL PROFITEROLES

BRATAPFEL EIS • ROTWEINBEEREN • HASELNUSS • RUM

52

## 3 GANG MENÜ • VEGETARISCH

MIT BROT VORAB

### WINTERSALAT

EINGEWECKTER FENCHEL • KOHLRABI • SOUS-VIDE GEGARTE SCHWARZWURZEL  
KARTOFFELSCHAUM • SCHWARZBROTERDE

### SELLERIE SÜSSKARTOFFEL MILLE FEUILLE

BLUMENKOHLPÜREE • WILDER BROKKOLI • ERDNUSS • KETJAP MANIS • ZWIEBELÖL

### BRATAPFEL PROFITEROLES

BRATAPFEL EIS • ROTWEINBEEREN • HASELNUSS • RUM

49

## WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ

APERITIF & DREI WEINE

38

## 5 GANG MENÜ

### ROTE BETE TARTELETTE

DREIERLEI ROTE BETE • APFEL-SELLERIE VINAIGRETTE • DILLÖL • RINGELBETE

### TATAR VOM WOLFSBARSCH

HOLUNDER • TAPIOKA CHIP • APFELSUD

### SKREI IN HANFSAAT

SEPIA-KARTOFFELPÜREE • TOGARASHISCHMAND • BABYSPINAT • MÖHRENCIPS

### ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

CASSISJUS • FÄCHERKARTOFFEL • SCHNITTLAUCHÖL • ZWIEBELCRUMBLE HASELNUSS

### BRATAPFEL PROFITEROLES

BRATAPFEL EIS • ROTWEINBEEREN • HASELNUSS • RUM

75

DAS 5-GANG MENÜ BEDARF EINER RESERVIERUNG VORAB & IST NUR FÜR MAXIMAL 10 PERSONEN!