



SNACKS UND APERÒ

<i>Glühweinapéro mit heißen Maroni</i>	12 pro Person
<i>Hausgemachte Wurzelgemüse-Chips mit Norisalz</i>	5 pro Person
<i>Pikant kandierter Bierspeck</i>	5 pro Person
<i>Gemüsechips und Bierspeck</i>	7.5 pro Person

THE ARTISAN SHARING TABLE

(MINIMUM 5 TAGE VORBESTELLUNG)

79

VORSPEISEN-VARIATION

Schrebergarten-Schale mit Baby-Blattsalat, Minze und rohem Gemüse

Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Karotten-Orangenblütenpüree, Minze, Petersilie und Granatapfel

Dinkel-Flammkuchen mit geräuchertem Raclettekäse, Birnen und Brunnenkresse

Knusprige Chicken-Wings mit 8 Gewürzen und Pflaumensauce

HAUPTSPEISE

*Leicht geräucherte Rindshaxe am Stück serviert mit Rosmarinjus
Geröstete Süsskartoffeln mit Oliven Sherrydressing, Pinienkernen, Feta
und Mangold*

Weisse Polenta mit Pilzen, Babypinat und Haselnüssen

DESSERT

Apfel-Quitten-Cranberrycrumble mit Vanilleglacé



THE ARTISAN CHRISTMAS TABLE

72

VORSPEISEN-VARIATION - ZUM TEILEN

Schrebergarten-Schale mit Baby-Blattsalat, Minze und rohem Gemüse

*Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Karotten-
Orangenblütenpüree, Minze, Rucola und Petersilie*

*Dinkel-Flammkuchen mit geräuchertem Raclettekäse, Birnen und
Brunnenkresse*

HAUPTSPEISE - ZUM TEILEN

*Knusprige Entenschenkel und Spanferkel Bauch am Stück gebraten mit
Ciderjus serviert*

*Gerösteter Kürbis mit Feta, grünem Weizen-Pilaw, Joghurt, Radieschen,
Minze und Granatapfel*

Spätzli mit Federkohl und Baumnüssen

DESSERT

*Schokoladenpudding mit Haselnusspraliné, Cranberrykompotte und
Tonkabohnenglacé*



FLAT IRON STEAK

MINIMUM 5 TAGE VORBESTELLUNG

74

Winterlicher Spinatsalat mit Speck, gebratenen Pilzen, Pinienkernen und 3-jährigem Sbrinz

Flat Iron Rindssteak mit Pistazien-Senfkruste, Randenpüree, Wintergemüse-Kartoffel-Cassoulet und Rotweinjus

Mandelkuchen mit pochierten Ingwer-Birnen und Vanilleglacé

KALBSNIERSTÜCK

89

Hausgeräucherter Pfefferlachs mit Avocado, Radieschen, Grapefruit und Fenchel

Pastinakensuppe mit Apfel

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Kartoffeln-Selleriegratin, Rosenkohl, Federkohl mit Haselnüssen und Trüffeljus

Gebackener Cheesecake mit Ingwercrumble und Mandarinsorbet

SCHREBERGARTEN

FÜR VEGETARIER

58

Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Karotten-Orangenblütenpüree, Minze, Rucola und Petersilie

Gerösteter Kürbis mit Feta, Dukkha, grünem Weizen-Pilaw, Granatapfel, Radieschen und Joghurt

Dessert