

SPEISEKARTE

Küche Montag - Samstag: 17:00 - 22:00

Bohnen <small>(bunte Bohnen von Wachstumszeit)</small>	ohne Speck	9,9	
	mit Butter	10,9	nicht vegan
	mit Speck	11,9	nicht vegan
frittierte Quetsch-Drillinge mit einem Dip nach Wahl	<small>(kleine Kartoffeln, mit Schale serviert)</small>	6,5	
<small>(Ketchup Mayo ^{1/3} Remoulade ^{1/3/4} Chimichurri Minz-Joghurt⁷ mit Gurke)</small>			
Entrecôte-Cut <small>(ab 250 g, feinste Rinderfärsse)</small>		12	nicht vegan / 100g
Wildkräutersalat mit Nektarine, gerösteten Kernen & Traubenkernöl-Zitronen-Dressing		9,5	nicht vegan
Solei		2,5	nicht vegan
1 eingelegtes Bio-Ei zum Snacken			3
- mit weiterem eingewecktem Gemüse als Beilage		+ 1,0	

Senfei <small>(2 Bio-Eier, wachsweiße 5 Minuten gekocht)</small> auf Kartoffelpüree mit Salat		15,9	nicht vegan 1/3/7/9/10
Büffelmozzarella auf Rote-Beete-Püree mit eingelegten Radischen		12,9	nicht vegan 7
Garnelenpfanne dazu Ciabatta	<small>(7 Stück in leicht scharfem Weißweinsud)</small>	17,9	nicht vegan 1/2/12
200g feinsten Rinderbulette mit Senf & Wildkräutersalat		7,5	nicht vegan 1/3/6/10
hausgemachte Rote-Beete Focaccia mit Olivenöl & Balsamico-Essig oder/ mit Tomaten-Ruccola-Salat & Weichkäse		4,2	nicht vegan 7 10
angemachte grüne & Kalamata-Oliven mit Avocado-Dip & Ciabatta		8,5	7
hausgemachtes Estragonöl		1,8	

~~ANGEBOT DER WOCHE~~

Küche Montag - Samstag: 11:00 - 22:00

bunnd'e Tomaten

(von Wachstumszeit)

auf geröstetem Ciabatta⁷, mit Weichkäse⁷ & eingelegten roten Zwiebele

73,9
nicht vegan

bunnd'e Karotten

(von Wachstumszeit)

auf Hummus

73,9 + Butter + 7,0
vegan nicht vegan

Süßes

Zimtschnecke 1/3/1/8

mit besoffenem Rum-Pfirsich & karamellisierten Walnüssen

9,9
nicht vegan

Vanilleeis 1/3/7

mit Salekaramell & gerushten Salestangen

3,2
nicht vegan

~~AUCH NACH KUCHENSCHLUSS~~

Fangst

Fangst so nennen Martin, Ramus und Mikkel ihr Nordic Canned Seafood Unternehmen, welches sie 2018 in Kopenhagen gegründet und wie passend, denn Fangst bedeutet auf Dänisch „Fang“.

Die drei Dänen sind mit Skandinavien und seiner Esskultur tief verwurzelt.

Fisch hat schon immer eine wichtige Rolle bei der Ernährung gespielt.

Vor einem Jahrhundert noch gab es zahlreiche Konservenfirmen, die die Kunst Fisch und Meeresfrüchte in Dosen haltbar zu machen beherrschten.

Leider ist diese Tradition etwas in Vergessenheit geraten.

So haben sich Startup Seebären zum Ziel gesetzt diese Handwerkskunst mit Respekt vor der Natur wiederzuentdecken.

Blasmusling No. 1 | marinierte Miesmuscheln⁷⁴ mit Dill & Fenchelsamen

Blasmusling No. 2 | geräucherte Miesmuscheln⁷⁴

Hjertmusling | Herzmuscheln⁷⁴, in kalt gepresstem Rapsöl

Bristling No. 1 | Sprotten⁴ mit Heidekraut, in kalt gepresstem Rapsöl

Bristling No. 2 | geräucherte Sprotten⁴

Bristling No. 4 | getrocknete Sprotten⁴

Færøysk Laks | gegrillter Lachs⁴

Regnbue Ørred | geräucherte Forelle⁴

je Dose 9,9