

Gartengerichte

Absolute Beginners

Wildfang-Garnelen, gebratener Romana-Salat, Kefir-Lauch Emulsion, Krustentierschaum und Kartoffel	14.50 €
Sanft gegarter Pulpo mit cremigem Joghurt und Erbse	15.80 €
Beef Tatar mit fermentierten Shitake-Pilzen, gegrillter Shizo und Piment d'Espelette	15.90 €

Juicy Veggies

Geschmorte Hokkaidospalte mit Trauben, Weinstein und Blauschimmel-Hollandaise	12.50 €
Topinambur mit Feldsalat, Topinambur-Chips und Hagebutten-Vinaigrette	12.80 €
Geschmorte Aubergine aus der Schale mit hausgemachtem Ricotta, Rucola und Blaubeere	13.90 €

Mom's Fine Daily's

Glasierte Papadelle mit sautierten Mischpilzen	13.80 €
Schlotziges Risotto mit Schwarzwurzeln und Pancetta	17.50 €

Yummy Legends

Boeuf Bourguignon mit Karotten, Petersilie, Estragon und Kartoffeln	
als Zwischengericht:	16.90 €
als Hauptgericht:	24.90 €
Geschmorte Ochsenbacke mit Zwiebel, dehydrierter Sellerie, und Wetterauer Kartoffelstampf	17.90 €

Special Garden Treats

Skrei sanft auf der Haut gebraten mit Puy Linsen, gereiftem Balsamico, Gurke, Schalotten und Pflaume	24.50 €
„Fifty-Fifty Beef-Filet“ Rinderfilet vom siebenjährigen Savannenrind aus Gallizien mit weißen und bunten Bohnen Cassoulet, dehydrierter Tomate, Bohnenkraut, Portweinjus und gebackenen Mini-Erdäpfeln	29.90 €

Nice Finish

Heißer In-&-Out Chocolate Cake, Tellycherry, Brombeere und Staub	9.50 €
--	--------