

Austern von Auster Region pro Stück 4,90 | 6 Stück 25,90

Wilde Auster | Schalotten Vinaigrette

Ofenkäse und Bio-Brotauswahl 8,90

Jordan Kalamata Oliven 📍 4,90

BAR FOOD

3 TELLER EURER WAHL AUF DER ETAGERE 42,90

Hummus | Aubergine | Granatapfel 14,90

Hausgebeizter Bio-Lachs 14,90

Kräuter | Gin | Orange | Dill | Röstbrot

Überbackener Ziegenfrischkäse vom Hof Bachenbruch 14,90

Ofen-Rote-Bete | Apfel | Walnüsse | Bio Brotauswahl

Serviettenknödel 15,90

Pilzragout | Kräuter

Beef-Tatar 18,90

Bio-Beef Tatar | Café de Paris Creme | Röstbrot

Roastbeef 18,90

Bio-Roastbeef | Bernaise-Mayo | eingelegtes Gartengemüse

Winterliche Saisonale Vierländer Gemüse-Antipasti 18,90

Rohmilch-Käseauswahl vom Affineur Käse Kober 18,90

5 Sorten Käse 📍 | Apfel-Ingwer Chutney 📍 | Bio-Brotauswahl

SAISONALE UND REGIONALE KÜCHENTEAM EMPFEHLUNGEN

Wildschweinragout 18,90

Wurzelgemüse | Kartoffelstampf | Jus

WEINLAGER ABENDBROT PLATTE

Bio-Roastbeef mit Bernaise-Mayo | Bio-Wurstauswahl | Bio-Beef Tatar

3 Sorten Rohmilchkäse vom Affineur Käse Kober 📍

Apfel-Ingwer Chutney | Jordan Kalamata Oliven 📍

Hummus & Granatapfel | Brotauswahl | Jordan Olivenöl 📍

24,90 pro Person | 42,90 für zwei Personen

FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Elsass 14,90

Bio-Schinken-Speck | Frühlingslauch | Schmand

Ziege 15,90

Ziegenfrischkäse | Granatapfel

Pilzkopf 15,90

Waldpilze | Schmand | Käse | Kräuter

DESSERT

Nougat-Pflaumen-Törtchen 8,90

Dunkle Nougat Creme | Pflaumenmousse | Pflaumengel | Biskuite

Orangen Tarte 8,90

Butterkeks Crumble | Orangen Creme | Baiser | Orange | Vanille

Nougat-Pflaumen-Törtchen & Orangen Tarte Variation 10,00

FANGST

FANGST bedeutet auf Dänisch und Norwegisch „Fang“ und ist der Name eines kleinen Unternehmens aus Kopenhagen.

Sie sind tief in Skandinavien verwurzelt und widmen sich der Entwicklung der nordischen Esskultur. Dazu gehört das Wiederentdecken und Überdenken von Lebensmitteln und Kochmethoden, die längst vergessen sind oder nicht mehr den Respekt bekommen, den sie verdienen.

Meeresfrüchtekonserven sind eine Kunst. Durch Hunderte von kleinen Konservenunternehmen, die sich entlang der Küsten von Nordatlantik, Nord- und Ostsee im letzten ein Jahrhundert etabliert haben, gibt es tatsächlich eine Tradition für diese feine Konservierungsmethode. In den Gewässern gibt es einige der besten Fische der Welt und die hiesige Gastronomie wird für ihre Qualität und Innovation gelobt. Deshalb hat FANGST mit der Hilfe guter Menschen die Segel gesetzt, um den Reichtum an Meeresfrüchten in den nordischen Ozeanen neu zu entdecken und zu erforschen.

Mit Respekt vor der Natur und gastronomischem Handwerk. In Dosen konserviert und als leckere Mahlzeit oder Snack aus dem Norden serviert.

MIT KLEINEM KRÄUTERSALAT & HAUSGEBACKENEM FOCACCIA

Brisling No.4 10,90

„Nordischen Sardinen“

„Brisling“ (=Sprotte) ist ein kleiner Fisch, der traditionell in großer Zahl an den Küsten Skandinaviens und der Ostsee gefangen wird.

Færøsk Laks No.1 11,90

Gegrillter Färøer Lachs

Ihre abgelegene Lage im Nordatlantik, klares Wasser, kühle, konstante Temperaturen, starke Strömungen und geschützte Fjorde machen die Färøer-Inseln zum perfekten Ort für Lachse.

Regnbue Ørred 12,90

Dänische Süßwasserforelle

In seiner Kindheit genoss Martin, Mitbegründer von FANGST, die vielen Besuche auf Forellenfarmen mit seinem Vater, einem Biologen, der sich der Entwicklung einer Weltklasse-Forellenzucht im dänischen Süßwasser widmete. In dieser Dose wurden einige dieser Erinnerung „konserviert“ – und ebenso köstliche geräucherte Forelle mit Wacholder und Zitronenthymian.

Sild No.1 11,90

Norwegischer Hering

Der Hering in dieser FANGST-Dose ist von der „atlantischen“ Art und wird im Norwegischen Meer gefangen. Mit einem leichten Rauch aus Buchenholz und einer milden Würze aus weißem Pfeffer und Bärlauch hat FANGST den Küstengeschmack mit einem Hauch Wald eingefangen.

Blåmusling No.1 11,90

Miesmuscheln aus dem Limfjord

Im kalten Wasser des dänischen Limfjords wachsen „Blåmuslinger“ langsam und erhalten dadurch einen besonders feinen Geschmack. Mit einer Marinade aus kaltgepresstem Rapsöl, Apfelessig, Dill und Fenchelsamen präsentiert Euch FANGST ihre Version der Miesmuschel.