



Weinlager Bar Food

Austern von AusterRegion ^{FI}

Wilde Auster | Schalotten Vinaigrette
Stück: 4,90 | 3 Stück: 13,50 | 6 Stück: 25,50

Jordan Kalamata Oliven [▲] | Focaccia ^{GL SC} 8,90

Olivenöl [▲] | Fleur de Sal [▲]

Focaccia & Hausgemachter Hummus | Tomaten ^{GL SC LU} 9,90

Olivenöl [▲] | Fleur de Sal [▲]

Vineyard Ofenkäse ^{GL MI} 11,90

Brotauswahl

Saisonale Tagessuppe 12,90

Kräuter | Baguette



Tapas Teller ^{MI SC} 16,90

Manchego Käse | Serrano Schinken | Datteln im Speckmantel | Kalamata Oliven

Bio Beef Tatar ^{MI SF} 16,90

Bio Beef Tatar | Kräuterbutter | Focaccia | Wildkräuter

Ziegenfrischkäse vom Hof Bachenbruch ^{MI SC SF} 16,90

Dreierlei Kürbis | Beluga Linsen | Radicchio

Waldpilz ^{SC} 16,90

Saisonale Pilze | Miso | Romanesco | Lauch | Röstzwiebelsud

Rohmilch-Käseauswahl vom Affineur ^{GL MI ER SC SF} 18,90

5 Sorten Käse [▲] | Trauben | Nüsse | Hausgemachtes Chutney | Brotauswahl

Bio-Metzgerplatte ^{SF SO} 18,90

Wurst | Schinken | Roastbeef | gepickeltes Gemüse | saisonaler Dip | Brotauswahl

3 Teller nach Wahl auf der Etage zum Teilen 45,00

Zu allen Speisen Brotauswahl | Olivenöl [▲] | Fleur de Sal [▲]

Flammkuchen aus dem Steinofen

Elsass ^{GL MI} 14,90

Bio-Schinken-Speck | Frühlingslauch | Schmand

Ziege ^{GL MI SF} 14,90

Ziegenfrischkäse | gepickelter Kürbis | Kürbiskerne | Schmand

Schwammerl ^{GL MI} 14,90

Pfifferlinge | Schinken | Rauke | Schmand | **-auch vegetarisch möglich-**

Dessert

Hamburger Rumpudding ^{GL MI ER} 9,90

Portwein-Beeren | Schokoerde

[▲] AUCH FÜR ZU HAUSE.

Glutenhaltiges Getreide = GL, Krebstiere = KR, Eier = EI, Fisch = FI,
Erdnüsse = ER, Soja = SOY, Milch und Lactose = MI, Senf = SF,
Schalenfrüchte (Baumnüsse) = SC, Lupine = LU, Weichtiere = WE,
Sellerie = SL, Sesamsamen = SE, Schwefeldioxid und Sulfite = SO

Weinlager Bar Food

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.

Brisling No.4 ^{FI} 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 ^{FI} 11,90

Gegrillter Färöer Lachs

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

Regnbue Ørred ^{FI} 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 ^{FI} 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 ^{FI KR} 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, Apelessig, Dill und Fenchelsamen präsentiert Euch FANGST ihre Version der Miesmuschel.

AUCH FÜR ZU HAUSE.

Glutenhaltiges Getreide = GL, Krebstiere = KR, Eier = Ei, Fisch = FI, Erdnüsse = ER, Soja = SOY, Milch und Lactose = MI, Senf = SF, Schalenfrüchte (Baumnüsse) = SC, Lupine = LU, Weichtiere = WE, Sellerie = SL, Sesamsamen = SE, Schwefeldioxid und Sulfite = SO