

etz

nuernberg

+49 911 47712809

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| MENÜ OMNIVOR

Granité

von geeister Kornelkirsche

Sammelsurium

Blüten, Blätter, Früchte und Kräuter aus dem Garten

,Parasol

im Tempurateig gebacken mit Liebstöckel-Tagetes-Salsa

Hühnerklein

scharf gebratenes Huhn mit Koriander, Chili, Minzen und Zierquittensud

Schlachtschüssel

frisch gekochte Kartoffel mit milchsaurem Blaukrautsaft und getrockneter, gesalzener Schweineleber

Brot mit Soße VEGETARISCH

eine Scheibe Sauerteigbrot aus alten Weizensorten, 36 Stunden gereift, dazu geräucherte Schmandsauce, Schnittlauchöl sowie Rosenblüten, Estragon und Kapuzinerkresse

Menü Aubergine

kalt eingelegte „Agedashi“-Jilo-Aubergine in Minestrone, Basilikum und Cassisblattöl Gemüse aus unserem Garten

Gulasch

marinierter Saibling mit Paprikagulasch, Gurke, Kümmel, Dill und Fisch-Schmand

Eintopf

gegrillte Bohnen- und Erbsengewächse mit Artischocke, Physalis und tomatisiertem Mohn-Miso-Schaum sowie Röhrlinge und gebackener Zucchiniblüte

Gockel

gebratener Bresshahn mit Heu-Öl, Holunderblüten-Waldmeister-Salz, gefüllter Kirsche und Lebersauce

Reneclaude

grüne Reneclaude mit Weinrauten-Gelee, Federweißer-Sud und Tagetesgranité

Rotwein-Feige VEGETARISCH

Feigenblatt-Eis mit in Rotwein gekochter Aubergine, Walnussjoghurt sowie Zitronenthymian, Lindenblüte, Pfirsichblättern und Waldmeister

| MENÜ VEGETARISCH

Granité

von geeister Kornelkirsche

Sammelsurium

Blüten, Blätter, Früchte und Kräuter aus dem Garten

Parasol

im Tempurateig gebacken mit Liebstöckel-Tagetes-Salsa

Laab

scharf gebratener Blumenkohl mit Koriander, Chili, Minzen und Zierquittensud

Schlachtschüssel

frisch gekochte Kartoffel mit milchsaurem Blaukrautsaft und getrocknetem, gesalzenem Kohlrabi

Brot mit Soße VEGETARISCH

eine Scheibe Sauerteigbrot aus alten Weizensorten, 36 Stunden gereift, dazu geräucherte Schmandsauce, Schnittlauchöl sowie Rosenblüten, Estragon und Kapuzinerkresse

Menü Aubergine

kalt eingelegte „Agedashi“-Jilo-Aubergine in Minestrone, Basilikum und Cassisblattöl Gemüse aus unserem Garten

Gulasch VEGETARISCH

doppelt gegarte Rote Bete mit Paprikagulasch, Gurke, Kümmelkaramell, Dill und Schmand

Eintopf

gegrillte Bohnen- und Erbsengewächse mit Artischocke, Physalis und tomatisiertem Mohn-Miso-Schaum sowie Röhrlinge und gebackener Zucchiniblüte

Fette Henne

gebratene Krause Glucke mit Holunderblüten-Waldmeister-Salz, gefüllter Kirsche und Heu-Öl

Reneclaude

grüne Reneclaude mit Weinrauten-Gelee, Federweißer-Sud und Tagetesgranité

Rotwein-Feige VEGETARISCH

Feigenblatt-Eis mit in Rotwein gekochter Aubergine, Walnussjoghurt sowie Zitronenthymian, Lindenblüte, Pfirsichblättern und Waldmeister
