Lokal Basta

Wagnerstraße 39, 70182 stuttgart
+49 711 54015555

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ENTRÉE

Irische Felsenaustern „Oysri“
großes Kaliber Schalotten Vinaigrette 3 pièces / 6 pièces

Schmelzige kohlrabisuppe vom Bio Feld
Kokos / spanische Blutwurst

Gans-Schmalz mit Steckrübe
/ Apfel & Mayo dazu Roggensauerteigbrot von der Hofpfisterei

Zarte Kürbis - Apfelbutter VEGETARISCH
mit steirischem Kren

Frische felsenaustern OYSRI
& bretonische Austern MARIE MORGAN / Schalotten Vinaigrette

Consommé von der Beurener freiland Gaus
/ Beifuß / Gänsekern / Grammeln

Pilz Consommé
/ Raviolo von Waldpilzen / frische grüne kräuter

HORS D’OEUVRES

Tartare de Bœuf
vom Bio-Rind / tomatencreme süß-sauer / Pickles Wachtelei / Senfkaviar

Romanasalat VEGETARISCH
Herzen / geschmelzte Tomate / Parmesan frittierte Kapern / schwarzes Himalaya Salz / caesar Dressing

Pork Belly
vom Duroc / Schwarzkohl / rote peperoncino / Apfelbutter

Bret. Artischocke
im Ganzen / Kräuter Vinaigrette konfierter Knoblauch

PLATS

Poisson du Jour
Schmorgurke / Forellenkaviar / Dill Annabelle Kartoffeln von der neuen Ernte

Cremiges Risotto VEGETARISCH
vom Acquerello Reis / Melanzane bianca Basilikum / weisse Mandeln / alter Balsamico

Rehnüsschen
Steinpilze / buttrige Sellerie / Rosmarinstaub Pommes Anna

Bouillabaisse
geröstetes Weissbrot / Sauce Rouille

Brust oder Keule von der Gaus
/ Rotkraut / Bratapfel / Semmel- oder Preiselbeeren Kartoffelknödel

Spitzkohl Roulade
gefüllt mit Orzo Perlato & Waldpilzen / Shiitake Sud / Wirsing Chips

Poisson du jour
/ Butternut Kürbis / geschmelzte Schalotten / Kerbel / in weißem Portwein glasierte Annabelle Kartoffeln

DESSERT

Crème Brûlée VEGETARISCH **13,00 €**
von der Schrozberger Sahne Sorbet vom Weinbergpfirsich

Provenzalisches Honigeis VEGETARISCH **13,00 €**
geschmorte Feigen / Gewürzsirup Pinienkerne

Tartelette aux prunes VEGETARISCH **12,00 €**
Andechser Ziegenmilch-Vanille Eis / Zitrone

Selection de fromage VEGETARISCH **19,00 €**
Auswahl an erlesenen Käsesorten Chutney / Walnüsse

Glace du Jour **4,50 €**
Fait Maison

HORS-D'OEUVRES

Pâté vom Geflügel
fasan, Poularde & Kalb Leber / Pflaumenmus / Quatre Epices hausgebackener Brioche

Escargots
/ alter Balsamico 6j. alt / Steinchampignons / Petersilie / Crostini

Herbst-Salate VEGETARISCH
/ siz. Mandarine / Confit rou der Gaus / Honig - Senf Dressing Buchweizen snacks

Muskatkürbis
süß-saures Carpaccio / Creme mit Vanille / gebraten zartes Madras Curry Dressing / Portulak / Kürbiskern Salzkaramell