

Pairing Menu

Kalbstatar

-8 -9 -10

*Avocado / Gurke
grüner Apfel*

Kartoffel & Rauchfisch

-8 -9 -10

*Kopfsalat / Fenchel
Ayrar*

Biohuhn

-8 -9 -10 -14

*Kichererbse / Spitzkohl
Tom-Ka-Gai Schaum*

Birne & Petersilie

-8 -9 -10 -14

*Erdnuss
Schokolade
Quark*

Nogroni

*Plymouth Gin
Lillet Blanc
Enzian-Senfsamen-
Likör*

Spicy Hunter

*Wild Turkey 101 Rye
Jägermeister / Ingwer
Zitrone*

Rosalee

*Absolut Elyx /
Grapefruit
Zitronengras /
Rosmarin*

Irish Pear New Fashioned

*Roe Irish Whiskey
Birrensirup / Soda
Basilikum*

3 Gänge Menü - 33 €

(3 Gänge COCKTAIL-PAIRING + 16€)

4 Gänge Menü - 39 €

(4 Gänge COCKTAIL-PAIRING + 20€)

Bar Style Tapas

Classic Olives - 5 €

Kleine Schale mit verschiedenen Olivensorten

SCHINKEN VOM HENNES - 10 €

Verschiedene deutsche Schinken von der

Naturmetzgerei

Hennes aus der Südstadt

ARTISCHOKE & CHICORÉE - 8 €

Als Salat mit Haselnuss und Birnendressing

WILDLACHS - 10 €

Mit Salat von Kräutern & Gurke und Avocado

KÄSEPLATTE - 12 €

3 Stücke Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen

BIO HUHN SALAT - 7,50 €

“in der Dose serviert“

Kopfsalat / Miso / Ananas

BIRNE & PETERSILIE - 6 €

Erdnuss / Schokolade / Quark

Zusatzstoffe und Allergiestoffe:

*-1 mit Farbstoff / -2 mit Konservierungsmittel / -3 koffeinhaltig / -4 Chininhaltig / -5 Süßungsmittel /
-6 mit Antioxidationsmittel / -7 enthält eine Phenylalaninquelle / -8 enthält Mandel / -9 enthält
Walnüsse / -10 enthält Haselnüsse / -11 enthält Makadamianüsse / -12 enthält Sulphite / -13 enthält Eier
/ -14 enthält Milch / -15 enthält Sellerie / -16 enthält Eigelb*