macis

RESTAURANT

EST.2019

ABENDKARTE

MONTAG - SAMSTAG 18:00 - 22:30 UHR

ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER* ..... 1 **5,5** | 6 **31,5** | 12 **60**
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone

TATAR VOM WEIDERIND ..... **28 / 45**
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot

MARINIERTE BIRNE UND SCHWARZWURZEL **18**
mit hausgemachtem Kimchi, Soja, Sesam und Frühlauch

FILET VOM SAIBLING **23**
mit Feldsalat, Kartoffelchips, Haselnuss, Chili und Krustentier*-Mayonnaise

ZWISCHENGANG

CREMESUPPE VON DER ROTEN BETE **14**
mit geräuchertem Tofu, gepickelter Bete und Ingwer

GIGLI PASTA ..... **18 / 27**
mit Gorgonzolasauce, Wildheidelbeeren* und gegrilltem Lauch

HAUPTSPEISEN

WINTERLICHER NUSS-PILZ-BRATEN **32**
mit Portwein-"Jus", Grünkohl, glasierter Karotte und Blumenkohlcreme

OKTOPUS* VOM LAVASTEINGRILL **46**
mit Tomatensugo, Kartoffel-Pavée, Fenchel und Anis

STEAK VOM WEIDERIND *[180g]* **48**
[250g] **58**
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus

NACHSPEISEN

KÜRBIS-ZIMT-KUCHEN **15**
mit Pflaumensorbet, Soja Vanille Creme und Pekannuss

CRÈME BRÛLÉE **9**
mit hausgemachtem Sorbet

AFFOGATO **7**
Vanilleeis mit Espresso

EIS *oder* **SORBET** *hausgemacht* **4**

UNSERE KÄSEAUSWAHL ..... **12 | 18**
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot

vegetarisch *vegan*

*Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung*

Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.