



Macis

RESTAURANT

EST. 2019

ABENDKARTE





ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER*	1 5,5 6 31,5 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
CROSTINO ALLA CAPONATA 	15
mit Aubergine, Tomate, Kapern, Olive und Staudensellerie	
TATAR VOM WEIDERIND	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot	
GEBRATENE CALAMARETTI*	21
mit Blumenkohl, Pflücksalat, Pfirsich, Haselnuss und konfierter Knoblauch	

ZWISCHENGANG

LAUWARME SUPPE VON ROTEN LINSEN 	14
mit Apfel, Staudensellerie und Kreuzkümmel	
RIGATONI 	16 / 24
mit Lauchcreme, Paprika und Burrata	

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE ZWIEBEL 	28
mit Shiitake Pilzen, Brokkoli, Süßkartoffelcreme und Birne	
GEGRILLTES STEAK VOM SCHWERTFISCH*	40
mit Kartoffelschaum, Fenchel, Tomate, Weintraube und Fischjus	
STEAK VOM WEIDERIND [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

APRIKOSENTARTE 	15
mit Crème Patissière, Vanille, Mandel, weißes Schokoladeneis	
SABAYON 	9
mit Früchten und 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.