



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..... 25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot

ZWEIERLEI VOM ROSENKOHL  16
mit Zitronenmayonnaise, Sumach, Mandel, Kumquat und Wintersalat

LABSKAUS..... 17
gepökelte Kalbsbrust mit Matjes*, Gewürzgurke, Ei und bunter Bete

ZWISCHENGANG

ROTKOHLSUPPE  15
mit Walnuss, Cranberry und Blattspinat

SPAGHETTI CACIO E PEPE  16 / 24
mit Gruyère, Pfeffer und Petersilie

HAUPTSPEISEN

GERÖSTETER WEIBKOHL  26
mit Zwiebel, Kartoffelstampf, Apfel und Schwarzkümmel

GEGRILLTE MAKRELE* 37
mit Teriyaki Lack, Süßkartoffel, Kimchi, Bohnen und Sesam

STEAK VOM WEIDERIND [180g]..... 44
[250g]..... 54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus

NACHSPEISEN

PUMPKIN PIE  14
mit pochierter Birne, weißer Schokolade und Haselnusseis

SABAYON  9
mit Fruchtkompott und hausgemachtem Sorbet

AFFOGATO  7
Vanilleeis mit Espresso

EIS oder SORBET hausgemacht 4

UNSERE KÄSEAUFWAHL 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.