



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	
GEGRILLTES SALATHERZ <i>P</i>	18
mit Paprika, Champignons, Brotchips und 70 Monate gereiftem Parmesan	
+ Riesengarnelen	+ 5
GRAVED SEETEUFEL*	25
mit eingewecktem Pfirsich, Dill, Rettich, Kohlrabi und Gurke	

ZWISCHENGANG

CREMESUPPE VON KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN <i>V</i>	14
mit Frühlauch, Haselnuss und Moosbeere*	
GIGLI PASTA <i>P</i>	16 / 24
mit Ricotta, Salbei und Zitrone	

HAUPTSPEISEN

TARTE VON DER SUBKARTOFFEL <i>V</i>	29
mit Mangold-Kimchi, eingelegten Shii take und Kokos-Limetten-Schaum	
FILET VOM SAIBLING	39
mit Erbse, Karotte, Radieschen und Salicornes	
STEAK VOM WEIDERIND [180g]	44
[250g]	54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

MISO FLAN <i>P</i>	14
mit Mandarine, Soja-Granola und Koriander	
SABAYON <i>P</i>	9
mit Fruchtkompott und hausgemachtem Sorbet	
AFFOGATO <i>P</i>	7
Vanilleeis mit Espresso	
EIS oder SORBET hausgemacht	4
UNSERE KÄSEAUWAHL	12 18
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot	

P vegetarisch *V* vegan

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

Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.