



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								
BURMESISCHER SHAN TOFU 	17							
mit Kichererbse, Cashew, Petersilie, Zitrone, Pilze und fermentierter Rotkohl								
MATJES*-FILET	19							
auf „dem Kernigen“-Brot, Rote Bete, Schmand, Dill und Röstzwiebel								




ZWISCHENGANG

KAROTTEN -CREMESUPPE 	17							
mit Karottengrün, Sesam und Ras el Hanout								
SPAGHETTI CON LE SARDE*	20 / 30							
mit Sardinen*, Fenchel, Korinthen und Pinienkerne								

HAUPTSPEISEN

VARIATION VON WEIBEM SPARGEL 	32							
mit Erbse, Frühlauch, Champignons und Kapern								
WEIBER HEILBUTT* MIT MANDELKRUSTE	42							
mit Salicornes, Blumenkohl, Rhabarber und schwarzem Knoblauchschaum								
STEAK VOM WEIDERIND [180g].....	48							
					[250g].....	58		
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus								

NACHSPEISEN

WEIBE SCHOKOLADENTARTE 	16							
mit Pistazie, Sternanis und Passionsfruchtsorbet								
SABAYON 	9							
mit Fruchtkompott 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.