

GEMÜSE

Gemüse vom Blech

Kürbis, Kartoffeln, Chicorée, Misomarinade, Ingwermayo
◦ — 14,5

Lauch Confit

Geschmorte Lauchherzen in süßsaurer Marinade,
Ziegenkäse, Topinambur, Pinienkerne
🌿 ◦ — 15,5

TEIG

Rigatoni al Cavalo Nero

Schwarzkohl, Parmesan
– Auch 100% pflanzlich erhältlich –
🌿 ◦ — 14,5

Kürbis Kässpätz'n

Bergkäse, Zwiebel, kleiner Endiviensalat
🌿 ◦ — 16,-

FLEISCH & FISCH

Geschmorte Rinderbrust

Wittelsbacher Rind, rauchige Zwetschgen-Weinsoße, Röstkartoffeln
🌿 ◦ — 23,-
– wahlweise mit Kürbisspätzle
🌿 ◦ — 24,5

Lasagne

Ragù alla bolognese, hausgemachte Dinkelpasta, Mascarpone, Mozzarella
🌿 ◦ — 18,5

Mis-o-Fisch

Saiblingsfilet, Kürbis & Kartoffeln vom Blech, Misomarinade, Ingwermayo
🐟 ◦ — 22,-

VORSPEISEN & ZUM TEILEN

Solo

◦ — 6,-

Trio

◦ — 14,-

Saisongemüse „in Saor“

Venezianische Essigmarinade, Pinienkerne

Fermentiertes Gemüse

Kimchi-artiges Saisongemüse, leicht scharf

Focaccia

Dinkel-Sauerteig, geschmorte Zwiebeln 🌿

Brioche

Hefeteig, Butter, Kapern, Alge 🌿🌿

Gegrillter Chicorée

Ziegenkäse, Chili, Honig 🌿

SUPPE

Türkische Linsensuppe

◦ — 6,5

Misosuppe

Gemüsebrühe, Kissinger Tofu, Miso, Alge 🌿
◦ — 7,-

HERBSTSALATE

Gemischter Saisonsalat mit Dijon-Vinaigrette

Klein ◦ — 6,5 / Groß ◦ — 10,-

Kleiner Endiviensalat

◦ — 3,5

Salat Ziegenkäse

🌿 Saisonsalate, französischer Ziegenkäse, Oliven, Honig
◦ — 16,5

Szechuan Salat mit Kissinger Bio-Tofu

🌿 Scharfer Chinakohl, Karotte, Sesam
◦ — 14,-

🌿 mit knusprigem Schweinebauch statt Tofu
◦ — 17,-

SÜSSES

Tiramisu

🌿🌿 Mascarpone, Dinkel-Biskuit, Grappa, Espresso
◦ — 8,-

Süße Gnocchi

🌿 Zwetschge, Mohnbutter, Karamell
– Auch 100% pflanzlich erhältlich –
◦ — 9,-

Torta Caprese

🌿 Zartbitterschokolade, Mandel, Zitrone
◦ — 7,-

Affogato al Caffè

🌿 Vanilleeis vom Augsburger Genusskistle, Espresso, Cantuccini
◦ — 6,-