# Esskultür[k]

ZWEI KULTUREN – EINE KÜCHE

## Vorspeisen

| | | |
|---|---|---|
| **Wassermelone** | Tomate \| Basilikum \| Belper Knolle | 17 |
| **„Ali Nazik“** | Aubergine \| Tomate \| Sumakzwiebel | 20 |
| **„Salat Nicoise“** | Thunfisch \| Wachtelei \| Dijonsenf | 19,5 |
| **Flammkuchen** | Ziegenfrischkäse \| Rote Bete \| Aprikose | 16 |
| **Pfifferlings Cremesuppe** | Croutons \| „Pastirma" | 10 |

## Hauptspeisen

| | | |
|---|---|---|
| **„Hingel Manti“** | Kartoffel \| Blattspinat \| Joghurt \| Tomate | 24 |
| **„Zweierlei Kuzu“** | „Sehriye“ \| Zucchini \| Zitronenthymian | 32 |
| **Lachs „Sandwich“** | Gurke \| Fenchel \| Safran | 29 |
| **Pfifferlings-Ravioli** | Erbse \| Rahm \| Bergkäse | 25 |
| | mit Maishähnchenbrust | 6 |

## Desserts

| | | |
|---|---|---|
| **Crème Brûlée** | Kokosnuss \| Mango \| „Kadayif“ | 12 |
| **Brownie** | Zwetschge \| Walnuss \| Sauerrahm | 11,5 |
| **Käse** | Knäckebrot \| Kirschsenf | 13 |

**3 – Gang Menü 49**
**4 – Gang Menü 59**

Alle Preise in € und inklusive MwSt.
Eine Allergenliste ist auf Wunsch bei unserem Team einsehbar