

Menu

Portugal

Pastéis de Queso | Krokette von Queijo da Serra | Honig | Piripiri

Salada de Pimentos | gegrillte + eingelegte Paprika | Apfel | Bohnen

Caldo Verde | Bio Grünkohl Salat | Chouriço? | Bio Laura Kartoffeln

Zorahs Brot | Bio Weizen + Bio Brioche | Piso + Butter von den Azoren

Italien

Cannelloni | San Marzano Tomaten | Basilikum-Ricotta

Trüffel-Béchamel | junger Spinat | alter Balsamico

Slush

Frozen Aperol Spritz – alkoholfreie Variante möglich

Orangenschaum | Angustora

Korea

Korean Fried Ochsenbacke + Reisessig-Shrimp Mayo

Hausgem. Kimchi-Cheese Krakauer vom Reh + Senner Wagyu-Schinken

Spicy Gochujang-Schnippelbohnen | Geotjeori - unfermentierter Kimchi

Zicorien Salat + Sesamöl | Reis + Buchenpilze

Bielefeld

Götterspeise | Mandarine-Pandan | Mango-Litschi Salat

aufgeschlagene Bio Vanille

Original Pudding | Schokolade | gefüllte indische Pane Puri

Koriander-Granitée

New York Cheesecake | Jägermeister-Heidelbeeren

geröstete Piemonteser Haselnüsse

Veggie-Alternative bitte bei der Reservierung angeben!

RESERVIERUNG und PREISE

Wir bieten auch in diesem Jahr **zwei** Menü-Runden an.

In der **1. Runde** servieren wir **4 Gänge** (ohne Cannelloni) für **77 Euro€**

In der **2. Runde** servieren wir **5 Gänge** für **99 Euro**

1. Runde: Wir öffnen um 17.15 Uhr und starten gemeinsam m. d. Menu um 17.45 Uhr
Der Tisch steht bis 19.15 Uhr zur Verfügung.

2. Runde: Wir öffnen um 20.00 Uhr und starten gemeinsam m. d. Menu um 20.30 Uhr
Ende offen.