

## #sharing is caring

traditionsbrot.	salzbutter. flatrate. tischweise pro person.	2
pecorino.	knusprige batonnets. basilikum. zitronenschale.	11
schinken.	jamon iberico bellota. handgeschnitten. 80g.	25
bio soleier.	5 jahre alter gouda. dillmayo. röstzwiebel.	11
austern.	stück. petersilienstiele. johannisbeeressig.	5,5
	3 stück.	15

## #kalt

rauchfisch.	waldorf salat style. marinierter grünkern. bärlauch.	13
pflifferlinge.	gebraten & eingelegt. sherry. rauke. belper knolle.	12
rindertatar.	salatherz. tomatenmarmelade. basilikum. guanciale.	13
rotgarnele.	mariniert. kalamansi. chili. gegrillter grüner spargel.	13
mairüben.	„pastrami“-style. gepickelter eisberg. maiscrème.	12

## #warm

kartoffelnocken.	udon style. sesam. chili. frühlauch. eigelb. nori.	13
eifler huhn.	gegrillt. tomaten mango salsa. joghurt. cashews.	14
lammnüsschen.	sesam falafel. bèarnaise. dukkah crunch.	14
garnelentoast.	safranaioli. marinierter fenchel. pinienkerne.	14
semmelkloß.	gebackene champignons. liebstockel. kopfsalatsaft.	13

## #süß/käse

blaubeercurd.	ziegenmilchparfait. salzige schokolade. olivenöl.	7
erdbeeren.	algencremeeis. karamellisierte weiße schokolade.	7
käseauswahl.	vom maître affineur waltmann. chutney.	12

HENNE. Messer von Messers Schneide geschmiedet. Nussbaum. Solingen 49

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.