

CHEFS & BUTCHERS

— food-catering-loft —

SPEISEKARTE

À LA CARTE

| | |
|---|------|
| Jakobsmuschel Kürbis Ingwer Kumquat Curry | 22 € |
| Münsterländer Schweinebauch 65/30 Kimchi Rettich Hoisin | 18 € |
| Beef Tea Ochsenschwanz Raviolo Wurzelgemüse | 24 € |
| Kabeljau geräucherte Velouté Salicorn Spinat-Cavatelli | 40 € |
| Rehragout Rotkohl Quittenssig Marone schwarze Walnüsse | 29 € |
| geschmorter Rinderbug Sellerie Pommery-Senf Schnittlauch | 34 € |
| Filet vom Weideochsen Mélange Noir confierte Kartoffel Kürbis Roscoff Zwiebel | 44 € |
| Käseauswahl Chutney | 19 € |



pro Person 95 € MENÜ

APÉRO Ente | Waldorfsalat | Tartelette

Löwentaler Malzkruste mit Salzbutter

GRÜß AUS DER KÜCHE

gebeitztes Rinderfilet | Zwiebeltee | Topinambur | Wan Tan 22 €

Kabeljau | geräucherte Velouté | Salicorn | Spinat-Cavatelli 22 €

Sorbet | rote Bete | Apfel 5 €

Frischlingsrücken | Haselnusskruste | Mispelssig | Süßkartoffel | Champignons 42 €

Interpretation | Birne Helene | Wermut 14 €

Petit Four



pro Person 75 € *vegetarisches* MENÜ

APÉRO Brioche | Beete | Petersilienpesto | Meerrettich

Löwentaler Malzkruste mit Salzbutter

GRÜß AUS DER KÜCHE

Schwarzwurzel | Pumpernickel | Kaffee | Endiviensalat 16 €

Palmkohl Risotto | Birne | fermentierter Pfeffer | geräuchertes Eigelb 19 €

Sorbet | rote Bete | Apfel 5 €

Pilzknödel | Trüffel | geschmorter Lauch | Marone 25 €

Dulcey | Topinambur | Yuzu | Haselnuss 14 €

Petit Four

RESERVIERUNG

info@chefsandbutchers.de • Tel: 0201 - 40 87 00 00 • WhatsApp: 0157 352 132 30

ÖFFNUNGSZEITEN MITTWOCH - DONNERSTAG 17:30 - 22:00 FREITAG - SAMSTAG 17:30 - 23:00 SONNTAG 16:30 - 21:30 RESERVIERUNG MAIL: info@chefsandbutchers.de TEL: 0201 4087 0000