

CHEFS & BUTCHERS

— food · catering · loft —

„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST“
François VI. Duc de La Rochefoucauld

Die Kunst unseres Küchenteams besteht darin,
Ihnen aus täglich frischen und regionalen Produkten
genussvolle Gerichte zuzubereiten.

Wir laden Sie daher herzlich dazu ein bei uns zu verweilen und mit uns zu genießen.

À LA CARTE

VORSPEISE

Thunfischtatar

Roter Spitzkohl | Soja | Avocado
14 €

Herbstlicher Salat

Blutwurst | Senf | Erdnuss
10 €

Gebratene Stopfleber

Apfel | Zitrone | Honig | Brioche
17 €

Cremesüppchen (Spicy)

Kürbis | Chili | Ingwer | Ochsenchwanz
8,5 €

HAUPTGANG

Sauerbraten

Rotkohl | Kartoffel | Cranberry
24 €

Filet vom Ochs „La Morocha“

Sellerie | Karotte | Nussbutter
32 €

Wolfsbarsch Wildfang

Spinat | Blumenkohl | Label Rouge Ei
30 €

VEGETARISCH

Label Rouge Ei

Spinat | Kartoffel | Trüffeljus
10 €

Wan Tan

Gemüse | Roter Spitzkohl | Soja
14 €

BUTCHERS STEAKS

Rumsteak - 300g

Handgeschnittene Pommes | Trüffelmayo
29 €

Entrecôte - 300g

Handgeschnittene Pommes | Trüffelmayo
31 €

MENÜ

VIER - GANG - MENÜ

pro Person 55 €

FÜNF - GANG - MENÜ

pro Person 65 €

Thunfischtatar

Roter Spitzkohl | Soja | Avocado

Label Rouge Ei

Spinat | Kartoffel | Trüffeljus

Cremesüppchen (Spicy)

Kürbis | Chili | Ingwer | Ochsenchwanz

Filet vom Ochs „La Morocha“

Sellerie | Karotte | Nussbutter

DESSERT

Wodka-Granité

Apfel | Ginger-Beer
6 €

Tanzania Schokoladenparfait

Chili | Kürbis | Himbeere
9 €

Wodka-Granité

Apfel | Ginger-Beer