CHEFS & BUTCHERS

food · catering · loft

SPEISEKARTE

À LA CARTE

Beef Tatar | grüne Soße | gebeiztes Eigelb	19 €
Ceviche vom Hamachi | Rhabarber | Chipotle | Zuckerschoten	24 €
Spargelsuppe | Garnele | Amalfi-Zitrone | Estragon	14 €
geschmorte Ochsenbacke | Schalotte | Spinat-Risone | Maitake	38 €
Seezunge | Erbse | Morchel | Spargelbutter	45 €
Kotelette vom Iberico Schwein | gegrilltes Salatherz | Parmesan | Chorizo	39 €
Käseauswahl | Chutney	19 €

MENÜ

pro Person 99 €

APÉRO | Buchweizen | Lauchcreme | Bottarga

Löwentaler Malzkruste mit Salzbutter

GRUß AUS DER KÜCHE | Brunnenkresse | Frischkäse | Radieschen | Schwarzbrot

hausgeräucherte Makrele | Brioche | Eigelb | Röstzwiebel	20 €
Seezunge | Erbse | Morchel | Spargelbutter	25 €
SORBET | grüner Apfel | Kräuter | weißer Tee	6 €
Duett vom Weideochsen | Filet & Backe | Bärlauch | Romanesco | Rauchmandel	45 €
Maracuja-Gewürz-Sorbet | weiße Schokolade | Pastinake	14 €
Petit Four	

vegetarisches MENÜ

pro Person 75 €

APÉRO | Favabohne | Thaibasilikum | Zwergorange

Löwentaler Malzkruste mit Salzbutter

GRUß AUS DER KÜCHE | Brunnenkresse | Frischkäse | Radieschen | Schwarzbrot

Kohlrabi | Cashew | Buttermilch | Graubrot	16 €
karamellisierter Spargel | Yuzukoshō | Shiso | junger Rettich	18 €
SORBET | grüner Apfel | Kräuter | weißer Tee	6 €
Bio Ei | Erbse | Morchel | Miso | Macadamia	28 €
Heumilch | Rhabarber | Fichte | Mandel	13 €
Petit Four	

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