

# SAISONALE COCKTAILS

## HERBSTLICHE KREATIONEN VOM WERKSTATT-TEAM

### HAZELHATTAN <sup>^</sup>

*Wild Turkey Rye, Frangelico, Cynar 70*

17.-

### DIE HERBSTZEITLOSE <sup>^</sup>

*Hayman's Sloe Gin, Meukow Cognac, Zitrone, Zucker, Old Fashioned Bitters,  
Soda*

16.-

### AMERICAN PIE 2 <sup>^</sup>

*Apple-Brandy-Rum-Feigeninfusion, Apfel, Zitrone, Muskat-Vanille-Sirup,  
Aquafaba*

16.-

### SALMIAKKI SOUR <sup>^</sup>

*Bicken's London Dry Gin, Salmari Salmiakki, Fernet del Frate Angelico,  
Zitrone, Zucker, Minze*

15.-

### PORTOPIMENTO

*Niepoort Tawny Port, Pimento Dram, Limette, Schwarztee, Kardamom,  
Aquafaba*

14.-

# ESSEN

## JEDERZEIT

<b>MARINIERTE OLIVEN</b> <small>VG*, GL</small>	<b>6.-</b>
<b>HUMMUS</b> <small>VG*, GL</small> <i>hausgemacht</i>	<b>7.-</b>
<b>BIO HALBHARTKÄSE SUPERTONY</b> <small>VG, GL</small> <i>Puschlav (CH)</i>	<b>9.50</b>
<b>SALAMETTI</b> <small>GL</small> <i>Rind und Schwein, Puschlav (CH)</i>	<b>10.50</b>

## ESSKULTUR

*Unser Küchenchef Marco Piroddi gestaltet das Angebot, welches ausnahmslos aus frischen Zutaten besteht und regionale, oft biologisch angebaute Produkte in den Mittelpunkt stellt. Die kleinen Köstlichkeiten können einzeln oder kombiniert bestellt werden. Es darf – oder soll – gerne auch geteilt werden.  
Ein schönes Vergnügen.*

## DONNERSTAG BIS SAMSTAG

**HAUSGEMACHTER CASHEW-RANDEN-FRISCHKÄSE** VG+ 12.–  
*mit Kürbischutney und Flûtes*

**RATATOUILLE-TARTELETTE** VG+ 17.–  
*mit fermentiertem Zucchettimousse*

**CONSOMMÉ** VG+, GL 15.–  
*Apfel, Rotkohl, Sherry, Gemüse-Spaghetti*

**POLENTASTICKS** VG+, GL 16.–  
*mit Baumnuss-Remoulade, Kräutern, Blüten*

**ZWEIERLEI VON DER APPENZELLER ENTE (CH)** 23.–  
*Dörrbohnen, Schwarzbierjus*

**SCHOKOLADE AM STIEL** VG 14.–  
*mit knuspriger Füllung*

**DREIANGMENÜ** 45.– / 38.–  
*mit Fleisch oder vegan*

VG = vegetarisch, VG+ = vegan, GL = glutenfrei, SF = Slow-Food-Produkte

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Speisen und Getränken.

