

fette henne *

Einfache Genussküche

DESSERT

<i>warmes Schokoladentörtchen, marinierte Waldbeeren, Walnusseis</i>	€	8,-
<i>Weinbrand-Crème brûlée, Fruchtsalat</i>	€	7,-

VORSPEISEN

<i>gemischte Wintersalate mit unserem Kräuter-Frenchdressing</i>		
<i>oder vegan mit fruchtiger Sesam-Vinaigrette</i>	€	8,-
<i>hausgebeizter Lachs mit Wacholder und Koriander, rote Bete, Mangorelish</i>	€	13,-
<i>Rinderfilet-Carpaccio, gebratene Kräutersaitlinge, gehobelter Parmesan, Rucola, schwarze hausgemachte Trüffelvinaigrette</i>	€	16,-
<i>Tomaten-Fenchel-Suppe, Kräuterpesto (vegan)</i>	€	8,-
<i>-mit karamellisiertem französischem Ziegenfrischkäse</i>	€	10,-
<i>-mit gebratenem Pulpo</i>	€	12,-
<i>in Olivenöl gebratener Schafskäse, Ratatouille, Rucola, geriebener Parmesan, hausgemachtes Kräuterpesto</i>	€	13,-

*ab 10 Personen öffnen wir für Sie auch Mittags und Abends an allen Tagen der Woche!

fette henne *

Einfache Genussküche

DIE FETTE HENNE IST KEIN DICKES HUHN

HAUPTGÄNGE

*Kräuter-Risotto, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Manchego,
Zitronenschaum* € 16,-

*Meeres-Duo, geschmorter Pastis-Fenchel, gebratene Babykartoffeln,
Krustentiersoße* € 19,-

*weibliche französische Barbarie-Entenbrust, Balsamico-Belugalinsen,
Salbeipolenta, Rotweinjus* € 20,-

*argentinisches Rinderfilet (ca. 180 Gramm), grüne Bohnen,
Rosmarinkartoffelgratin, Trüffeljus* € 27,-

* * *

*ab 10 Personen öffnen wir für Sie auch Mittags und Abends an allen
Tagen der Woche!

*

**Wer den Koch kennt,
braucht vor dem Essen nicht zu beten!**

DIE FETTE HENNE IST KEIN DICKES HUHN!