

# fette henne \*

Einfache Genussküche

## DESSERT

*warmes Schokoladentörtchen, marinierte Waldbeeren,  
Walnusseis* € 8,-

*Vanille-Crème brûlée, Mandel-Crumble* € 7,-

## LUST AUF KÄSE?

*Käse – Variation,  
hausgemachtes Chutney* € 11,-

## VORSPEISEN

*gemischter Marktsalat mit unserem Kräuter-Frenchdressing, Kerne*

*oder **vegan** mit fruchtiger Mango-Sesam-Vinaigrette* € 7,-

*karamellisierter Ziegenfrischkäse, Rote-Beete-Carpaccio,  
marinierter Fenchel, Rucola, kandierte Walnüsse* € 13,-

*Pulpo-Salat, gegrillte Aubergine,  
marinierter Babyspinat, Knoblauch* € 14,-

*Rinderfilet-Carpaccio mit schwarzer Trüffelvinaigrette,  
Rucola, gehobelter Parmesan* € 15,-

*Tomaten-Fenchel-Suppe, Kräuterpesto (**vegan erhältlich**)* € 8,-

*-mit karamellisiertem französischem Ziegenfrischkäse* € 10,-

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

**DIE FETTE HENNE IST KEIN DICKES HUHN**

# fette henne \*

Einfache Genussküche

## HAUPTGÄNGE

<i>Edelpilz-Risotto, Zucchini, Kirschtomaten, Manchego</i>	€	16,-
<i>auf der Haut gebratenes Lachsfilet, geschmorter Pastis-Fenchel, gebratene Rosmarin-Babykartoffeln, Zitronensoße</i>	€	21,-
<i>weibliche französische Barbarie-Entenbrust, Balsamico-Belugalinsen, Salbeipolenta, Rotweinjus</i>	€	21,-
<i>australisches Rumpsteak (ca. 250 Gramm), grüne Bohnen, Kartoffelgratin, Trüffeljus</i>	€	34,-

\* \* \*

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

\*

**Sie finden uns auch bei  
FACEBOOK und INSTRAGRAM!**

**DIE FETTE HENNE IST KEIN DICKES HUHN!**