WURZEL WERK
RESTAURANT

DER START

Geschmorte Topinambur **mit Kefirsoße und gebranntem Lauch**	**15,90**
Zweierlei vom Chicorée **Salat und Dinkelroulade mit Grapefruitvinaigrette**	**14,90**
Carpaccio von der Maultasche **mit Quittenchutney und Walnuss-Staudenselleriesalat**	**16,90**
Flambiertes Makrelenfilet mit geröstetem Paprikasalat **und eingelegten "Holunder-Kapern"**	**16,90**

HERZERWÄRMEND

Essenz vom Perlhuhn **mit Dreierlei von der Marone**	**9,50**
Kürbis-Orangencremesuppe **mit Orangenblüten-Mascarponeschaum** **und gebrannten Kürbiskernen**	**8,90**

100% OHNE FLEISCH

Kartoffelknödel mit Ziegenkäse-Walnuss Füllung **Bohneneintopf und Kartoffel-Trüffelschaum**	**24,90**
Steinpilz-Lasagne mit weißer Pfeffersoße **Süß-sauren roten Zwiebeln und Kakaostreußeln**	**28,90**

AUS DEM WASSER

"Fish Pie" **Variation von Edelfischen in Rahm unter der Kartoffelhaube** **mit Fenchel-Orangensalat**	**32,90**

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.
Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.

WURZEL WERK
RESTAURANT

VOM FELD

Zweierlei vom Perlhuhn (Brust und frittierte Keule) **mit Sanddornbuttersoße, glasierten Fingermöhren** **und Perlcouscousrisotto**	**32,90**
Kalbsleber-Spieß mit Cidre-Nussbutterschaum **Zwiebelkompott, Petersilienpüree und gratinierter Polenta**	**31,90**
Rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit "Vadouvan" Jus **Spitzkohl-Moosbeergemüse und Aligot**	**34,50**

DAS FINALE

Honig-Mohnkrem im Knuspermantel **mit Traubensorbet**	**14,50**
Törtchen von Rum-Zwetschgen und zartbitter Schokolade **mit Quarkeis**	**14,90**
Käse **Schnitte von Gruyère und Vanille** **mit "Cafe de Paris"-Crumble und Boskop-Apfelsorbet**	**14,80**

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.
Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.