

FESTLICH

AB 2 PERSONEN, 50€ PRO PERSON

VORSPEISE / START

24-HOUR CHIP

24-Stunden-Chip. Geschichtete Kartoffelchips, italienischer Hartkäse, Trüffel-Mayonnaise
Layered Potato Chip, Fluffy Italian Hard Cheese, Truffle Mayo

CHEDDAR x SHRIMP TOASTIE

Cheddar x Garnelen-Toastie, Furikake-Gewürz, hausgemachte Chili-Marmelade
Furikake Seasoning, House Chilli Jam

PANKO PULLED BEEF

Miso-Blumenkohlpüree, Shimeji-Pilze
Miso Cauliflower Puree, Shimeji Mushrooms

HAUPTGERICHT / MAIN EVENT

FLANK STEAK

Flanksteak, Authentisches argentinisches Chimichurri, Brunnenkresse
Flank Steak, Authentic Argentinian Chimichurri, Watercress

TURKEY ROULADE

Putenroulade, Salbei- & Cranberry-Füllung, Rotweinsauce
Sage & Cranberry Stuffing, Red Wine Sauce

CRISPY SALMON

Knuspriger Lachs, Asiatisch eingelegtes Gemüse, Wafu-Perlen, Furikake-Gewürz
Asian Pickled Vegetables, Wafu Pearls, Furikake Seasoning

Sprich uns gerne auch auf vegane Alternativen an.
Please ask your server for Vegan option on Main Event

BEILAGEN / SIDES

ROSEMARY ROASTED POTATOES (Vegan)

Rosmarin-Kartoffeln

CAULIFLOWER CHEESE (V)

Blumenkohl Mit Käse Überbacken

BRAISED RED CABBAGE (Vegan)

Geschmortes Rotkraut in „BRLO“-Cider und Sultaninen
in" BRLO" Cider and Sultanas

PIGS IN BLANKETS

Schweinswürstchen In Speckscheiben Gewickelt
Pork Sausage wrapped in Streaky Bacon

DESSERTS

DARK CHOCOLATE TARTLET (V)

Tartelette Mit ZartbitterschokoladeSalzkaramell und Maraschino-Kirsche
Salted Caramel and Maraschino Cherry

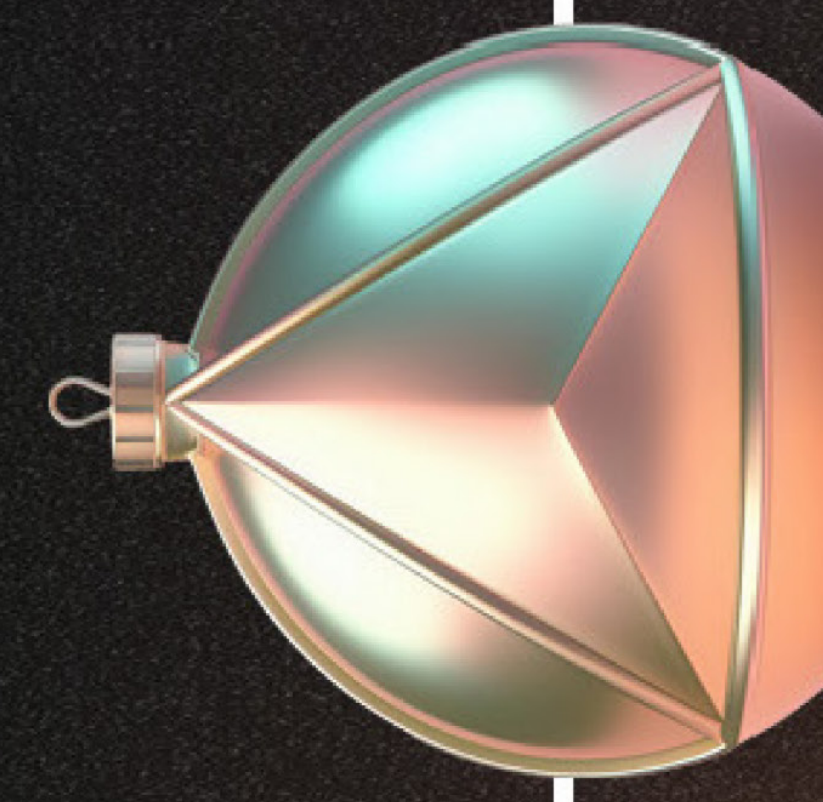
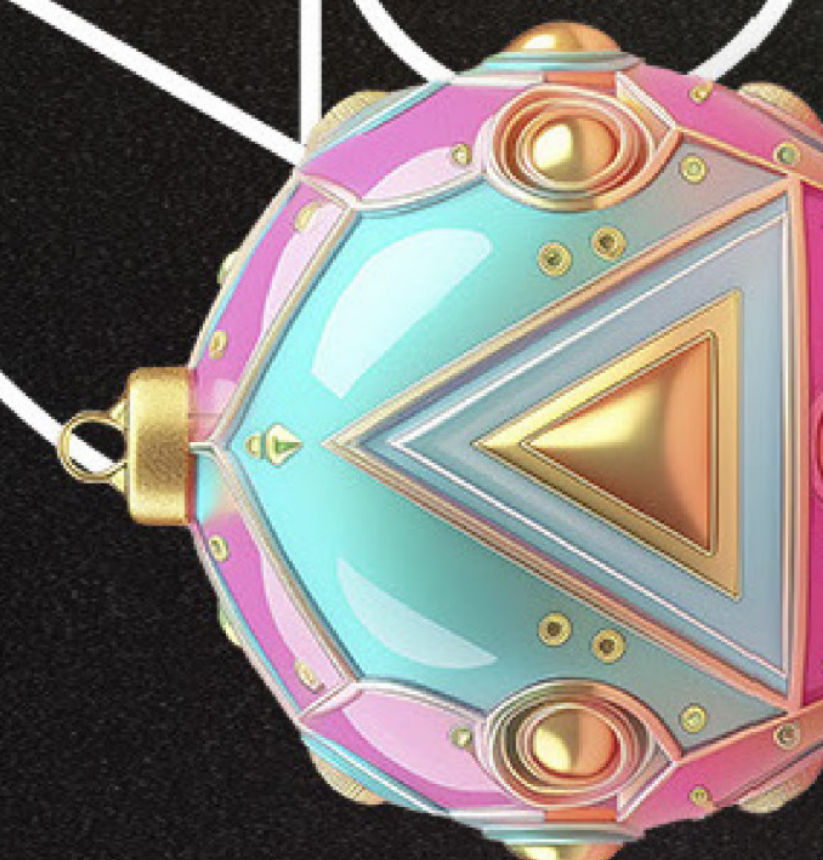
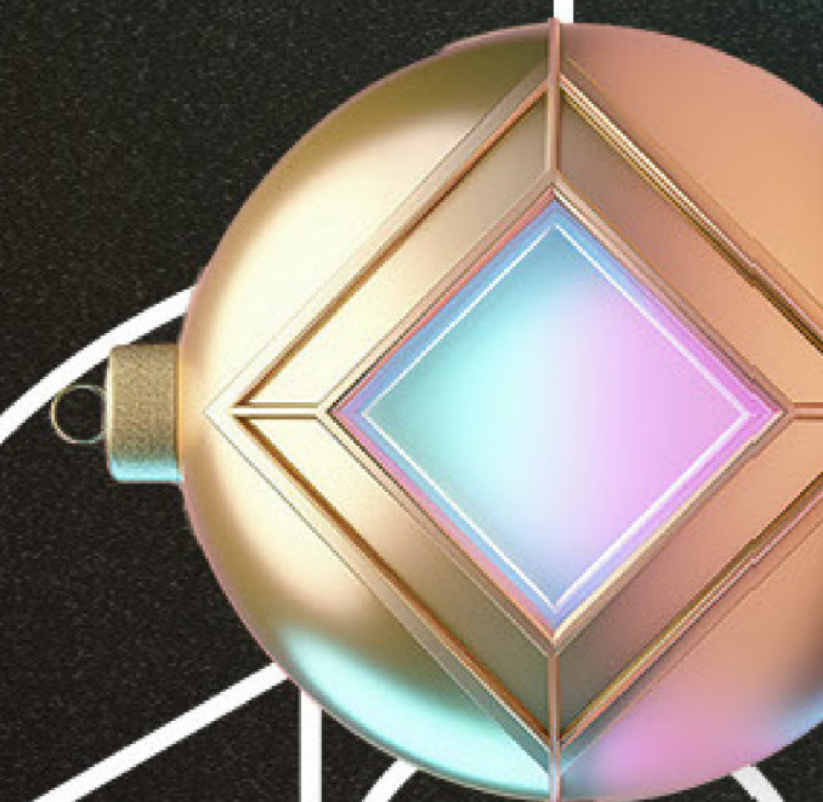
CHURROS (V)

mit Schokoladenfüllung
Chocolate filled

MINI MERINGUE KISSES (Vegan)

Mini-baiser-küsschen Zuckerwatte, Himbeere und Vanille
Candy Floss, Raspberry and Vanilla

FESTIVE



THE ALCHEMIST