



## HERZLICH WILLKOMMEN

### ROOTS Menü

#### **Rote Bete Carpaccio**

Shisokresse – Ziegenkäsecreme – Honig

\*

#### **Sauerkrautsuppe**

Blutwurst – Petersilienöl – Limette

\*\*

#### **Black Tiger Garnelen**

Spitzkohlrissotto – Chili – Petersilie

\*\*\*

#### **Hirschkalbsrücken**

Kürbis – Topinambur – Zuckerschoten – Portweinjus

\*\*\*\*

#### **pochierte Birne**

Schokolade – Vanilleeis – Beeren

5 Gänge für 55,0 €  
0,1L Weinbegleitung 19,0 €

3 Gänge für 43,0 €  
Suppe – Hirsch – Birne  
0,1L Weinbegleitung 12,0 €



## STARTER

### Hirsch-Consommé

Blutwurstravioli – Thymian - Petersilie  
7,5

### Blumenkohl (v)

gebacken – Tempura – Sriracha-Majo – Sesam  
6,5

### Chicorée-Salat

Honig – Senf – Roquefort – Walnuss – Birne  
8,0

### Ziegenkäse

karamellisiert – Tomatenmarmelade – Wildkräutersalat  
9,5

### Seeteufel

Topinambur – Sherry – Blattspinat – Cayenne  
10,0

### Tapasplatte für 2 Personen

Blumenkohl – Scampi – Mandeloliven – Pimentos – Chicorée  
Serrano – Manchego – Kartoffeln – Pflaumen – Mayo – Aioli  
19,0



## HAUPTGANG

### **Geflügelleber (Fair Mast)**

Kartoffelpüree – Schmorzwiebeln – Apfelspalten – Portweinsauce  
16,5

### **Filet vom Kabeljau (MSC)**

Paprika – Mandelschaum – Petersiliencreme  
17,0

### **Gletscher-Rotbarschfilet (Island)**

Kohlrabi – Karotten – Rote Bete – Teltower Rübchen  
17,5

### **Perlhuhnbrust (label rouge)**

Kartoffelrisotto – Hokkaido – Zitronengras  
18,0

### **Schauelbug (Label Meisterfrisch)**

16h geschmort – Rotwein – Grillgemüse – Selleriepüree  
18,5

### **Black Angus-Steak vom Bürgermeisterstück**

gereift – junger Brokkoli – Süßkartoffel – Kräuterbutter  
23,0



## VEGETARISCH

### Spitzkohl

geschmort – Kartoffelpüree – Gurkensalat – Kresse - Zitronenöl  
14,0

### Kürbisravioli

Rucola – Frischkäse – Kürbiskerne – Mandeljus – Parmesan  
13,0

## DESSERT

### Crème Brûlée

Karamell – Beeren – Feenstaub  
5,5

### Roots Schokoladenkuchen

Vanille – Kakao – Mandeln – Schokoladensauce  
7,5

### Käseauswahl

wechselnde Käsesorten – Tomate – Feige – Sauerteigbrot  
10,0