


## STARTER

**Chicorée & Birne**
Chicoréesalat | pochierte Birne | Senf
Roquefort | Walnuss | Kresse
13,5

**Garnele & Brioche**
Rotgarnele | Brioche | Paprika Mayo
Champagner | Dill
16,5

**Ente & Consommé**
Enten Consommé | Ravioli | Champignon
Frischkäse | Thymian
14,5

**Tapasplatte für 2 Personen**
Blumenkohl | Scampi | Chorizo | Chili
Sweeters | Oliven | Datteln | Kanarische
Kartoffeln | Serrano | Manchego | Mayo
Chimichurri
28,0

## VEGETARISCH

**Gerste & Karotte**
Gerstenrisotto | Karotte | Orange
Haselnuss | pochiertes Ei | Hartkäse
24,5

**Spitzkohl & Kartoffel**
geschmort | Kartoffelpüree | Zitrus
Gurke | Thymian | Gartenkresse
24,5

## HAUPTGANG

**Geflügel & Leber**
Geflügelleber | Kartoffelpüree | Kresse
Schmorzwiebeln | Apfel | Portwein
27,0

**Steak & Luxus**
US Flapsteak | Aubergine | Tomate | Jus
Kartoffelpüree | Thymian
38,0

**Dorade & Mousse**
Doradenfilet | Topinambur | Mousse
Flower Sprouds | Gremolata
29,0

**Ente & Tradition**
Barberie Entenkeule | Thüringer Klöße
Apfelrotkohl | polnische Butter | Jus
31,5

**Schaufelbug & Sellerie**
16h geschmort | Rotwein | Selleriepüree
Wurzelgemüse | Petersilie
32,0

## DESSERT

**Tiramisu & Apfel**
Bratapfel | Biskuit | Mascarpone | Zimt
Kakao
12,5

**Creme brûlée & weiße Schokolade**
Karamell | Beeren | weißes Schokomousse
Feenstaub
11,0

**roots** Restaurant & Bistro | Große Ulrichstr. 23 im Innenhof | 06108 Halle/Saale | Telefon: 0345 - 279 765 27 | info@roots-halle.de
www.roots-halle.de | instagram.com/roots_halle | Geschäftsführer: Christian Benndorf |