

CARL & SOPHIE

DINNERMENÜ

Roh marinierter Kohlrabi

Kapuzinerkresse | Ziegenquark | Rauchmandeln

Leipziger Allerlei

Morchelcrème | Gartenerbsen | Karotte | Hummer

Gedämpfter Kabeljau

Sommer Kimchi | Shiitake Pilze | Koriander

Kopfsalat

Weißer Schokolade | Passionsfrucht | Haselnuss

3 GÄNGE - 39 EUR

4 GÄNGE - 49 EUR

BOLLES KLASSIKER

Caesar Salat

Parmesan | Croûtons | Ei

mit gebratenen Streifen vom Paderborner Freilandhuhn

Gebratene Kartoffelgnocchi

Babypinatspinat | Pinienkerne | Ziegenkäse

Wiener Schnitzel

Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

Gebrannte Crème

Zitronengras | Limonenblätter | Vanille

EUR

VSP 9 / HG 14

5

16

26

8

CARL & SOPHIE

VORSPEISEN	EUR
Wolowina Roastbeef „black & blue“ Grüner Spargel Salzzitrone Schwarzer Knoblauch	16
Label Rouge Lachs Gerösteter Römersalat Orangenvinaigrette Wildkräuter	14
Makrele „Hausfrauenart“ Apfel Zwiebel Sauerrahm	12
Leipziger Allerlei Morchelcrème Gartenerbsen Karotte Hummer	12
Roh marinierter Kohlrabi Kapuzinerkresse Ziegenquark Rauchmandeln	8
HAUPTGERICHTE	
Geräucherte Wassermelone „medium rare“ Mais Eingelegte Gurke Kartoffelstampf	20
Gedämpfter Kabeljau Sommer Kimchi Shiitake Pilze Koriander	26
Geschmorte Lammschulter Wilder Brokkoli Fregola Sarda Mandelmilch	24
Filet vom Wolowina Rind Pommes Allumettes Spinat Pariser Butter	32
SÜß & SALZIG	
Kirschgranité Dunkle Schokolade Amarenakirsche Kakaonipps	8
Pfirsich Ziegenfrischkäse Himbeere Blätterteig	10
Blomeyers Käseauswahl Von mild bis kräftig Chutney Früchtebrot	14
