

Herzlich Willkommen im Das LOFT!

SAIBLING

APFEL, DILL, SELLERIE, FORELLENKAVIAR DFN

KALBSBRIES

PASTINAKE, TRÜFFELSAUCE, MILCHSCHAUM ACGO

ANGUS BEEF

KARTOFFELVARIATION, TRÜFFEL, SAISONALE PILZE, MADEIRA
SAUCE ACGO

WIENER FEIGE

MASCARPONE, SAUDADE, VANILLE CGO

MENÜ €130 INKL. COUVERT
WEINBEGLEITUNG €60



A GLUTEN, B KRUSTENTIERE, C EI, D FISCH, E ERDNÜSSE, F SOJABOHNNEN, G MILCH, H NÜSSE, L SELLERIE,
M SENF N SESAM, O SULPHUR DIOXIDE, P LUPINE, R WEICHTIERE

V/VEGAN, VE/VEGETARISCH

VORWEG

FISCHSUPPE PETERSILIE, KABELJAU, KARTOFFELGNOCCHI, DILL ACDGO **28**

RINDERTATAR GETROCKNETE TOMATEN, MARINIERTE ZWIEBEL,
GEWÜRZWAFFELN ACG **26**

KAVIAR SANDWICH VICHYSOISE, OSSIETRA KAVIAR ACDG **29**

SCHWEINEBAUCH TOPINAMBUR, KUMQUAT, SESAM, SÜß-SAUER SAUCE FGNO **24**

SAIBLING APFEL, DILL, SELLERIE, FORELLENKAVIAR DFN **29**

KOHLRABI FERMENTIERTER BLUMENKOHL, ZITRONEN-THYMIAN-GEL, APFEL-
SELLERIE-SAUCE ACGL, V **23**

HAUPTGANG

ANGUS BEEF KARTOFFELVARIATION, TRÜFFEL, SAISONALE PILZE, MADEIRA
SAUCE ACGO **55**

REH ROTE BEETE HÜLLE, MORCHEL, SELLERIE, WEINTRAUBEN,
WACHOLDERSAUCE ACGO **52**

ZANDER MARIENIERTER KÜRBIS, KÜRBISGNOCCHI, BUCHWEIZEN,
DILLSCHAUM ACDGO **49**

SELLERIE SCHAFSKÄSE, APFEL, CRUMBLE, DILL, ZWIEBELSAUCE AG, VE **31**

KALBSBRIES PASTINAKE, TRÜFFELSAUCE; MILCHSCHAUM ACGO **38**

ENTE CONFIERTE KAROTTEN, DATTELN, KOHLRABI,
KARDAMOMSAUCE GOR **43**

ABSCHLUSS

WIENER FEIGE MASCARPONE, SAUDADE, VANILLE CGO **23**

WIENER HONIG AMARANTH, STACHELBEERE, ESPRESSO CG **23**

YUNA SCHOKOLADE SESAM, WILDREIS, PANDAN, ERDNUSS CGEHN **25**

BANANA SPLIT 2.0 PASTINAKE, FERMENTIERTE BANANE, BENI WILD H, V **23**

KARMELITER MARKTKÄSE SAISONALE KÄSESELEKTION MIT LIGU LEHM ACGHM **29**

PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND BEINHALTEN ALLE STEUERN UND ABGABEN.

A GLUTEN, B KRUSTENTIERE, C EI, D FISCH, E ERDNÜSSE, F SOJABOHNEN, G MILCH, H NÜSSE, L SELLERIE,
M SENF N SESAM, O SULPHUR DIOXIDE, P LUPINE, R WEICHTIERE

V/VEGAN, VE/VEGETARISCH