

Herzlich Willkommen im Das LOFT!

HAMACHI

RETTICH, PONZU-SAUCE, KORIANDER, KNOBLAUCH, CHILI

DUROC

AUBERGINE, KUMQUAT, SESAM, SÜß-SAUER SAUCE

ANGUS BEEF

KARTOFFELVARIATION, GEMÜSE, PILZE, MADEIRA-SAUCE

SAKURA CHERRY

THAIBASILIKUM, SOJA-TOPFEN, WEIKIWA

MENÜ €130 INKL. COUVERT
WEINBEGLEITUNG € 60

WEINKARTE



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

VORWEG

- FISCHSUPPE** POCHIERTER KABELJAU, KARTOFFELGNOCCHI, SAFRAN ACDGO **25**
- RINDERTATAR** GETROCKNETE TOMATEN, MARINIERTE ZWIEBEL,
GEWÜRZWAFFELN ACG **26**
- KAVIAR SANDWICH** VICHYSOISE, OSIETRA KAVIAR ACDG **29**
- DUROC** AUBERGINE, KUMQUAT, SESAM, SÜß-SAUER SAUCE FGNO **24**
- HAMACHI** RETTICH, PONZU-SAUCE, KORIANDER, KNOBLAUCH, CHILI DFN **29**
- KOHLRABI** FERMENTIERTER BLUMENKOHL, ZITRONEN-THYMIAN-GEL, APFEL-
SELLERIE-SAUCE ACGL **23**

HAUPTGANG

- ANGUS BEEF** KARTOFFELVARIATION, GEMÜSE, PILZE, MADEIRA-SAUCE ACGO **53**
- LAMM** ROTE-BETE-HÜLLE, MORCHEL, SPARGEL, MINZSAUCE ACGO **49**
- SEEBARSCH** KÜRBISPÜREE, CHORIZO, SENF-BEURRE-BLANC DGO **47**
- SPARGEL** ZIEGENKÄSE, BROTCRUMBLE, SPARGEL-SAUCE ACG **29**
- BAUERNHUHN** GERÄUCHERTER LAUCH, CRYSTAL SHELL, FENCHEL,
STANGENSELLERIE, ZWIEBELSAUCE AGL **35**
- OKTOPUS** PUY-LINSEN-RAGOUT, KRÄUTER-CROÛTONS, TOMATEN-
ESPUMA GOR **36**

ABSCHLUSS

- PANNONISCHE KIWI** KÜRBISÖL, JAPANISCHE WEINBEEREN, SENCHA ACG **23**
- COCO CHANEL** JASMIN, FEMME DE VIRUNGA, KOKOSNUSS CGH **23**
- SAKURA CHERRY** THAIBASILIKUM, SOJA TOPFEN, WEIKIWA F **24**
- KARMELITER MARKTKÄSE** SAISONALE KÄSESELEKTION MIT LIGU LEHM ACGHM **29**

DAS COUVERT BEINHÄLTET SAUERTEIGBROT UND AUFGESCHLAGENE BUTTER UM EUR 6 PRO PERSON.

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