

DINING

VORWEG

NOVO

BY FLORIAN ROBERT
WINE | DRINKS | DINING

Whipped Feta (geschlagene Fetacrème) mit gerösteten Kürbiskernen, Rieslinggel und Schnittlauchöl, Baguette
Für zwei Personen 11.90
Für eine Person 7.50

Pflücksalat mit Blattspinat, Radieschen, Champignons, Miso-Cashewkernen und Vinaigrette 6.50

Novo-Teller

Grillgemüse | Schwarzwälder Schinken | Grana Padano | Kalmata Oliven

Wurstsalat | Pesto Rosso-Crème | Steinofenbaguette

Für zwei Personen 13.50

Für eine Person 9.30

HAUPTSÄCHLICH

Filet vom Landschwein mit Portweinjus, cremigem Parmesan-Kürbispürée und Selleriechips 21.90

Thymian-Zitronen-Hähnchen | Pollo Fino -Oberkeule-
mit selbstgemachten Schupfnudeln und Grillgemüse 16.80

Fish and Chips à la NOVO 17.80
Knusprig gebackener Lachs mit Fritten und Ponzu-Limetten-Remoulade

Gaisburger | Ramen
Kräftiger Eintopf mit Hühnerfond, selbstgemachten Spätzle und einer Tare (Japan. Würzbrühe) 14.80
Getoppt mit geschmortem Rind, einem weichgekochten Ei und jungem Lauch

Kräftiges Rosmarin-Pilz-Ragout mit Polentaschnitte und Schmorzwiebelrahm 16.50

Tonkatsu
Knusprig gebackenes Landschwein in Pankopannade mit jungem Lauch, Sesam und Bratensauce 13.50
Mit Spätzle oder Pommes oder Pflücksalat 16.90

Pesto Rosso von der getrockneten Tomate | Selbstgemachte Spätzle
Mit Grana Padano, Kapern und Kirschtomaten 13.90

Boeuf Bourguignon
In Spätburgunder aus dem eigenen Weingut geschmortes Rindfleisch mit Rosmarinkartoffeln
Champignons und Sous-Vide gegarten Babykarotten. Verfeinert mit der kräftigen Schmor-Sauce 23.00

SALAT

Großer Pflücksalat mit Blattspinat, Radieschen, Champignons, Vinaigrette und Baguette	9.00
Topping:	
In Pankomehl gebackene Schafskäsepralinen	+4.00
Karaage und Miso Mayo [Japanisch mariniertes und gebackenes Hühnerkeulenfleisch]	+5.90
Vegetarische Maultaschen	+4.50

NEBENBEI [AUCH ALS VORSPEISE]

Pommes Frites	4.20
Gebackene Rosmarin-Kartoffeln	5.00
Trüffelpommes mit geriebenem Parmesan, Miso-Mayo und Schnittlauch	7.90
Onion Rings Selbstgemachte knusprige Zwiebelringe mit Siracha-Dip	6.50
Vegetarische Maultaschen	
Zwei Stück, gefüllt mit Ricotta, Spinat, Kräutern und Gemüse mit Ponzu [japan. Würzsoße] und Sesam	5.90
Selbstgemachte Spätzle mit Bratensauce	5.00
Tori no Karaage [Japanisch mariniertes, gebackenes Hühnerkeulenfleisch] mit Miso-Mayo	9.50
Wurstsalat mit gepickelten roten Zwiebeln, Gürkchen und Baguette	8.90

DESSERT

Selbstgemachte Apfelkühle im Backteig nach Omas Rezept mit Zimt und Vanilleeis	7.60
Birnsorbet mit Karamellcreme und Haselnusscrumble	7.20
Affogato [Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis]	5.00
Eine Kugel Eis (Erdbeer Schoko Vanille)	1.80

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt..
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen