

DINING

NOVO

BY FLORIAN ROBERT
WINE | DRINKS | DINING

VORWEG

Whipped Feta (geschlagene Fetacrème) mit gerösteten Kürbiskernen, Rieslinggel, Schnittlauchöl und 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

Pork Belly 36

36 Stunden Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Spitzkohl, Bärlauch Krokette
und Siracha Emulsion 22.50

Aubergine in Miso-Lack mit krossen Röstzwiebeln und Sesam -vegan- 14.90

Gegrillter Lachs mit Liebstockpesto, Erbsen-Minzpurée und grünem Spargel 19.50

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

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

Gaisburger | Ramen

Kräftiger Eintopf mit Hühnerfond, selbstgemachten Spätzle und einer Tare (Japan. Würzbrühe) 14.80
einem weichgekochten Ei und jungem Lauch. Topping wahlweise: Tonkasu | Huhn | Geschmortes Rind

Kartoffelklöße "Carbonara Style" Mit Peccorino, Eigelb und gepufften Kapern 16.50

Tonkatsu

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

SALAT

Großer Pflücksalat mit Blattspinat, Radieschen, Champignons, Vinaigrette und Baguette	9.00
Topping:	
Tonkatsu Stereifen	+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
Trüffelpommes mit geriebenem Parmesan, Miso-Mayo und Schnittlauch	7.90
Bärlauch Bechamel Kroketten	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 Apfelküchle im Backteig nach Omas Rezept mit Zimt und Vanilleeis	7.60
Birnenorbet mit Karamellcreme und Haselnusscrumble	7.20
Affogato [Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis]	5.00
Heisse Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	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