

DINING

VORWEG

NOVO
BY FLORIAN ROBERT
WINE | DRINKS | DINING

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-Créme | Steinofenbaguette

Für zwei Personen 13.50

Für eine Person 9.30

HAUPTSÄCHLICH

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Blumenkohlpurée und Edamame
gepickeltem Rotkohl und Basilikumemulsion 29.50

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

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

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)
Getoppt mit geschmortem Rind, einem weichgekochten Ei und jungem Lauch 14.80

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

Tonkatsu

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

NOVO

BY FLORIAN ROBERT
WINE | DRINKS | DINING

SALAT

Großer Pflücksalat mit Blattspinat, Radieschen, Champignons, Vinaigrette und Baguette

9.00

Topping:

In Pankomehl gebackene Schafskäsepralinen

+4.00

Karaage und Miso Mayo [Japanisch marinierter und gebackenes Hühnerkeulenfleisch]

+5.90

Vegetarische Maultaschen

+4.50

NEBENBEI [AUCH ALS VORSPEISE]

Pommes Frites

4.20

Wild Currywurst aus heimischen Wäldern

7.50

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 marinierter, 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

New York Cheescake mit Mandarinensorbet

8.50

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