

MARC DUNCAN KRE DENZT:



EUR 16,-
Brotvariation
mit Getränk*
(extra Brot EUR 5,
extra Getränk EUR 5)

GANZ KLASSISCH

Rohmilchbutter von **Sams Hofbauer aus Neumarkt** mit
frischen Kräutern vom Biobauernhof Wastlbauer und Natursalz
Allergene: Milch oder Laktose

RAUCH & REBELLION

Geräucherte Butter | Kimchi | Erdnuss | Limette

Cremige, kalt geräucherte Butter trifft auf fermentiertes Kimchi,
geröstete Erdnuss und frische Limette – intensiv, wild und kompromisslos.
Allergene: Milch oder Laktose, Erdnüsse
(Kann Spuren von Sesam enthalten – je nach Kimchi)

SALZIGE SÜNDE

Sardinen | Sardellen | Zitrone | Aufgeschlagene Butter

Fein pürierte Sardinen und Sardellen verschmelzen mit
Zitronenabrieb und cremiger Butter – salzig, zitronig, voller Umami.
Allergene: Fisch, Milch oder Laktose

DUNKLE VERSUCHUNG

Rote Rübe | Gorgonzola | Portwein | Fenchelpollen

Geröstete rote Rübe trifft auf cremigen Gorgonzola,
reduzierte Portweinnote und feine Fenchelpollen – erdig, süßlich, charakterstark.
Allergene: Milch oder Laktose

DAS BROT:

Dinkel-Sauerteigbrot von Marc Duncan &
Weizen-Sauerteigbrot von **Joseph Brot**.

* Bier/Bio-Limo oder Mineralwasser

GUTEN APPETIT!

