

# BISTRO

## Kumu-Wines of the month

Red wine: El Primavera

Vina Anda Verda, Rioja, ES 7.5

White wine: Valdelagunde, Verdejo

Bodegas Perdro Escudero, ES 7.5

## Kumu-Drinks

Gingerbread Latte Macchiato 8.0

Apfel-Zimt Punsch mit Rum 9.0

## MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

Rüebli Ingwer Suppe oder grüner Salat

*Carrot soup with ginger or green salad*

\*\*\*



Schweinsvossen an Bier Senf Sauce mit Bratkartoffeln & Wirsing

*Pork stew with beer mustard sauce, fried potatoes and savoy cabbage*

*Oder / or*

Spätzle Pfanne mit Kürbis, Cima di Rappa & Käse Sauce

*Spaetzle pan with pumpkin, cima di rappa & cheese sauce*



## UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Zwiebeln & Speck | 19

*Tarte flambée with sour cream onions and bacon*

Flammkuchen mit Hokkaido Kürbis, Maroni, Bergkäse & Federkohl | 21 

*Tarte flambée with Hokkaido pumpkin, chestnuts, mountain cheese, spring cabbage & sour cream*

Flammkuchen mit Parmaschinken | 23

Getrocknete Tomaten & Frühlingszwiebeln

*Tarte flambée with Parma ham, sun-dried tomatoes, spring onions & sour cream*

## Dessert & Käse

Crème Brulée mit Vanille & Tonka Bohnen Glace | 14

*Crème Brulée with vanilla & Tonka bean ice cream*

Brioche perdue mit Apfel, salzigem caramel & Vanille Glace | 14 





*Brioche perdue with apple, salty caramel & vanilla ice cream*

Französischer Käseteller: | 14

Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure de Touraine & Birnen Chutney

*French cheese plate: Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure de Touraine & pear Chutney*

# BISTRO

- Kumu-Salat:** Crostini mit Ziegenkäse, Honig & Oregano | 22  
 Getrocknete Feigen | Baumnüsse | Gemüse Pickles | Radieschen   
*Kumu salad: Crostini with goat cheese, honey & oregano | dried figs | walnuts | pickles | radish*
- Französische Zwiebelsuppe** | Crostini mit Käse | 14  
*French onion soup | crostini with cheese* 
- Orientalische Buddha Bowl:** | 24   
 Süsskartoffel | Avocado | Falafel | Baba Ganoush | Mango Chutney  
*Oriental Buddha Bowl: sweet potato | avocado | falafel | baba ganoush | mango chutney*
- Steinpilz-Ravioli** | Steinpilze | Salbei Butter | Pinienkerne | 26   
*Porcini Ravioli | porcini mushrooms | sage butter | pine nuts*
- Konfierte Entenkeule** | 31  
 Pommes Sarladaises | karamelisiertes Zwiebelpüree | Orangen Sauce  
*Confit duck leg | potatoes sarladaises style | caramelised onion puree | orange sauce*
- Fish & Chips:** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 24  
 Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce
- Seeteufel Blanquette** | Estragon | Pfifferlinge | Gemüse | Venere Reis | 36  
*Monkfish Blanquette | tarragon | chanterelles mushrooms | vegetables | venere rice*
- Lammfilet mit Kräuterkruste (180g)** | 39  
 Lauwarmer Linsensalat | Kräuterseitlinge | Majoran Honig Jus  
*Lamb fillet with herb crust | lukewarm lentil salad | king oyster mushrooms | marjoram honey jus*

## SÜSSES AUS DER KUCHENVITRINE

---

Unser hausgemachtes Tagesangebot/ Our homemade sweets

- Tartelette / tartelette | 6.80
- Tageskuchen (saisonal) / Cake of the day | 6.50
- Éclair | 5.50
- Cheesecake | 6.80
- Vegane Matcha Erdbeer Schnitte / Vegan matcha strawberry slice | 6.80