

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)

Hokkaido Kürbis Suppe oder grüner Salat

Hokkaido pumpkin soup or green Salad



Paniertes Schweinsschnitzel, Bratkartoffeln, Erbsen & Zitronenmayonnaise

Breaded pork Schnitzel, roasted potatoes, peas & lemon mayonnaise

Oder / or

Tagliatelle mit Trüffel-Burrata & getrocknete Tomaten

Tagliatelle with truffle-Burrata cheese & sun-dried tomatoes



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