

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Neprica Primitivo, 2023

Puglia, Tormaresca, IT | 7.5

Rose wine: BY. OTT Rosé,

2023, Domaine Ott, FR | 9

Kumu-Drinks

Caramel Macchiato | 8

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Butternut Kürbis Suppe oder grüner Salat

Butternut squash soup or green Salad

Dienstag / Tuesday

Rinds Ossobuco | Kräuter-Polenta | Gemüse | Salbei Sauce

Beef ossobuco | herb polenta | vegetables | sage sauce

Mittwoch / Wednesday

Mais Poularde | Farfalle Pasta | Petersilienwurzel | Combava Sauce

Corn-fed chicken | farfalle pasta | parsnip | combava sauce

Donnerstag / Thursday

Schweinshals Steak | Bratkartoffeln | Gemüse | Thymian Jus

Pork neck steak | roasted potatoes | vegetables | thyme jus

Freitag / Friday

Seelachs Filet | Venere Reis | Spinat | Weisswein Sauce

Coalfish fillet | venere rice | spinach | white wine sauce

Oder / or

Spätzlepfanne | Maroni | Kürbis | Rosenkohl | Bergkäse | Rahmsauce

Spaetzle pan | chestnuts | pumpkin | brussels sprouts | mountain cheese | cream sauce

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Rindsfilet Geschnetzeltes | Kartoffel Mousseline | Glasierter Sellerie | Kräuter Jus

Sliced beef fillet | potato mousseline | glazed celery | herb jus

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 20

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Pulpo | Tomate | Peperoni | Kartoffel | Koriander Öl | 24

Tarte flambée | octopus | tomato | peppers | potatoes | coriander oil

Flammkuchen Trüffel-Brie | Birne | Baby Spinat | Baumnuss | Trüffelöl | 23

Tarte flambée | truffle-brie | pear | baby spinach | walnuts | truffle oil

BISTRO

- Portugiesische Petiscos** | Kabeljau Bällchen | Tempura Gemüse | 26
 Knoblauch Garnelen | Pimientos de Padrón | Geflügelauflaufstrich auf Maisbrot
Codfish balls | tempura vegetables | garlic shrimp | Padrón peppers | chicken pâté on cornbread
- Kumu-Salat:** Apfel | mariniertes Hokkaido Kürbis | Granatapfel | Baumnuss | 22   
 Getrocknete Feigen | Kürbis Dressing
Kumu salad: Apple | marinated Hokkaido pumpkin | pomegranate | walnut | dried figs | pumpkin dressing
- Caldo Verde** | Grüne Kohlsuppe | Federkohl | Broccoli | 14  
Caldo Verde: Green cabbage soup | kale | broccoli
- Fish & Chips:** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 24
 Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce
- Gefüllter Jack be little Kürbis** | Lauch | Pfifferlinge | Orangen-Zimt Espuma | 28  
Stuffed Jack Be Little pumpkin | leeks | chanterelles | orange-cinnamon espuma
- Seeteufel Caldeirada** | Tomaten | Gemüse | Kartoffeln | Knoblauch Crostini | 36
Monkfish caldeirada | tomatoes | vegetables | potatoes | garlic crostini
- Hirschkarree** | Spätzle | geschmorter Kürbis | Federkohl | Rotwein Sauce | 38
Venison rack | spätzle | braised pumpkin | kale | red wine sauce
- Steinpilz Panzerotti** | frische Steinpilze | Salbeibutter | Pinien Kerne | 27 
Porcini panzerotti | fresh porcini | sage butter | pine nuts
- Pochierter Kabeljau** | Stampfkartoffeln mit Nussbutter | 34 
 Wurzelgemüse | Sauce Hollandaise
Poached cod | mashed potatoes with brown butter | root vegetables | hollandaise sauce

DESSERT, KÄSE & AUS DER KUCHENVITRINE

- Pasteis de Nata** | Aprikosen Kompott | 11 
Pastéis de nata | apricot compote
- Französischer Käseteller:** | 15 
 Gruyère | Brillat Savarin | Sainte-Maure de Touraine & Birnen Chutney
French cheese plate: Gruyère | Brillat Savarin | Sainte-Maure de Touraine & pear chutney
- Tartelette / Cheesecake** | 6.8 **Éclair** | 5.5
- Tageskuchen / Cake of the day** | 6.5 **Vegane Schnitte / Vegan Slice** | 6.8   