

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)

Waldpilz Crème Suppe oder grüner Salat

Wild mushroom cream soup or green Salad

Dienstag / Tuesday

Kumu Burger | Pulled Pork | BBQ Sauce | Gurken Pickles | Zwiebel Confit

Kumu burger | pulled pork | BBQ sauce | pickle cucumber | onion confit

Mittwoch / Wednesday

Grillierte Salsiccia | Gnocchi | Gemüse | Pikante Tomaten Sauce

Grilled salsiccia | gnocchi | vegetables | spicy tomato sauce

Donnerstag / Thursday

Cannelloni mit Rindfleisch | Basilikum | Tomaten Sauce | Bechamel

Cannelloni with beef | basil | tomato sauce | béchamel

Freitag / Friday

Schollen Filet | Fregola Sarda | Cherry Tomaten | Ricotta-Limetten Sauce

Plaice fillet | fregola sarda | cherry tomatoes | ricotta-lime sauce

Oder / or

Halloumi-Tomaten Spiess | Kräuter-Jogurt Sauce | Erbsen Fava | Pita Brot

Halloumi-tomato skewer | herb yogurt sauce | pea fava | pita bread

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Enten Brustfilet | Tagliolini Pasta | Feigen | Gemüse | Honig-Pistazien Sauce

Duck breast fillet | tagliolini pasta | figs | vegetables | honey-pistachio sauce

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 | Geflügelaufstrich 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  