

# CARL & SOPHIE

---

## DINNERMENÜ ab 18 Uhr

### Entenrilette

Rotkohl | Kerne | grober Senf

### Maronensüppchen

Zimt | Hafer | Petersilie

### Rücken vom Hirschkalb

Salzige Milchnudeln | Rosenkohl | Kirschjus

### Orangenmousse

Krapfen | Minze | Luftschokolade

**3 GÄNGE - 46 EUR**

**4 GÄNGE - 56 EUR**

## BOLLES KLASSIKER

### Gebratene Gnocchi

Kürbis | Basilikum | Passionsfrucht

18

### Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat | Radieschen | Zitrone

26

### Gebratene Riesengarnelen 1 kg

Kräuter | Aioli | ofenfrisches Brot

56

### Frische Pasta & Perigord Trüffel

Trüffelbutter

20 | 28

### + Extra Perigord Trüffel

1g | Tagespreis

---

# CARL & SOPHIE

---

<b>VORSPEISEN</b>	<b>EUR</b>
<b>Maronensüppchen</b> Zimt   Hafer   Petersilie	10
<b>Löwenzahn</b> Olivenöl   Paprika   Graubrot	11
<b>Ceviche vom Hamachi</b> Pinienkerne   Blutampfer   Pomelo	13
<b>„Buffalo Benedict“</b> Jalapeño Marmelade   weiße Tomatenmayo   Tomatenspeck	14
<b>Rindertatar</b> Daikon   Bier & Vanille   Schüttelbrot	18
<b>HAUPTGERICHTE</b>	
<b>Geschmorter Rotkohl</b> Purple Curry   Koriander   Kichererbsen-Baumkuchen	18
<b>Heilbutt</b> Rote Bete   Shimeji-Pilze   Buchweizen	28
<b>Filet vom Rind</b> Schwarzwurzel   Leinsamen   Portweinschalotten	36
<b>SÜß &amp; SALZIG</b>	
<b>Eis am Stiel</b> Heumilch   weiße Schokolade   Fenchelpollen	8
<b>Crème Brûlée</b> Limonenblätter   Zitronengras   Vanille	8
<b>Eingemachte Pflaumen</b> Zimt   Crumble   Rahmeiscreme	10
<b>Käse von Fritz Blomeyer</b> Crudité   Chutney   Früchtebrot	14

---