

## APRERITIF

### Champagner 0,1l

Perrier-Jouët Grand Brut 18

Perrier-Jouët Blason Rosé 22

### Champagner Cocktails

Royal Mint 18

Perrier-Jouët Grand Brut, Havana 3y, Limette, Minze

Rose Blossom 19

Perrier-Jouët Blason Rosé, Erdbeerpüree, St. Germain

## STARTERS

### Irish Oyster 6

Irische Auster mit vietnamesischem Dressing, Chili, Ingwer und Schalotten

### Irish Oyster 6

Irische Auster mit Tamarinde, Kokosnuss, Koriander und Apfel

### Garden Roll 12

Veggie Rolle mit Erdnussauce, saisonalem Gemüse, Minze, Koriander und Sesam

### Oat & Honey Brioche 8

Hafer und Honig Brioche mit aufgeschlagener Zitronen-Ricotta, Honig, Pistazien und karamellierter Apfelbutter

### Rosmary & Garlic Sourdough 8

Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Zitronen-Ricotta, Honig, Pistazien und karamellierter Apfelbutter

### Chefs Warehouse Charcuterie 23

Mit Pickles, Senf, Oliven, Meerrettich und Sauerteigbrot

## DESSERT COCKTAIL

### Cream Split 13

Absolut Vodka, Galliano Vanilla, Cointreau, Maracuja, vegane Sahne

Über die Herkunft unserer Lebensmittel



[www.chefswarehouse.de/restaurant/herkunft-lebensmittel](http://www.chefswarehouse.de/restaurant/herkunft-lebensmittel)

## CHEFS WAREHOUSE À LA CARTE

### Cold

### Cajun Beef Tagliata 26

Rinderfilet mit Favabohnen, Artischocken, Meerrettich, Kapernblättern, Senfkörnern und Brunnenkresse

### Green Szechuan Gamefish Crudo 26

Gamefish mit Tom Kha-Dressing, Gurke, Daikon, Shiso und Ingwer

### Green Szechuan Kohlrabi Crudo 22

Kohlrabi mit Tom Kha-Dressing, Gurke, Daikon, Shiso und Ingwer

### Roasted Carrots 24

Geröstete Karotten mit Thymian, Labneh, Cashew, Dukkah-Gewürz, Aprikose und Chili

### Pointed Cabbage Kabayaki 21

Spitzkohl mit Thai Curry, Erbsen, Zucchini, Yuzu und Matsuhisa-Dressing

### Warm

### Grilled Asparagus 21

Gegrillter Spargel mit Cacio e Pepe, Lauch, Lauchöl, Pecorino und Belem-Pfeffer

### Chefs Warehouse Acquerello Risotto & Garnele 23

Risotto mit Bärlauch, Grana Padano, Kräutern und schwarzem Pfeffer

### Thai Curry Linefish 28

Linefish-Curry mit Spitzkohl-Kabayaki, Erbsen, Zucchini, Yuzu und Matsuhisa-Dressing

### Heirloom Tomato Tarte 23

Tomatentarte mit Basilikum, Oliven, Grana Padano, Stracciatella und Kräutersalat

### Vadouvan Suckling Pig Loin 28

Vadouvan Spanferkel mit schwarzer Johannisbeere, Kakao-Topinambur, Radicchio und Haselnuss

## Chef's Favourites

### Sweet Corn & Basil Soup 12

Mit Papadam, Pancetta-Chips und Guacamole

### Juniper Spaghetti Chitarra 21

Pasta mit Bärlauchpesto, Traubenkernöl, Wacholder und brauner Butter

### „Leipziger Allerlei“

### with Crayfish & Saffron Basmati Rice 29

Mit Morcheln, Erbsen, Spargel, Blumenkohl und Krustentiersauce

## CHEFS WAREHOUSE EXPERIENCE

### Sharing-Menu for Two

Fauna - 72€ p.P

Flora - 69€ p.P.

### FLORA MENU

#### Green Szechuan Kohlrabi Crudo

Kohlrabi mit Tom Kha-Dressing, Gurke, Daikon, Shiso und Ingwer

#### Roasted Carrots

Geröstete Karotten mit Thymian, Labneh, Cashew, Dukkah-Gewürz, Aprikose und Chili

#### Grilled Asparagus

Gegrillter Spargel mit Cacio e Pepe, Lauch, Lauchöl, Pecorino und Belem-Pfeffer

#### Pointed Cabbage Kabayaki

Spitzkohl mit Thai Curry, Erbsen, Zucchini, Yuzu und Matsuhisa-Dressing

#### Chefs Warehouse Acquerello Risotto

Risotto mit Bärlauch, Grana Padano, Kräutern und schwarzem Pfeffer

#### Heirloom Tomato Tarte

Tomatentarte mit Basilikum, Oliven, Grana Padano, Stracciatella und Kräutersalat

### FAUNA MENU

#### Cajun Beef Tagliata

Rinderfilet mit Favabohnen, Artischocken, Meerrettich, Kapernblättern, Senfkörnern und Brunnenkresse

#### Green Szechuan Gamefish Crudo

Gamefish mit Tom Kha-Dressing, Gurke, Daikon, Shiso und Ingwer

#### Grilled Asparagus

Gegrillter Spargel mit Cacio e Pepe, Lauch, Lauchöl, Pecorino und Belem-Pfeffer

#### Vadouvan Suckling Pig Loin

Vadouvan Spanferkel mit schwarzer Johannisbeere, Kakao-Topinambur, Radicchio und Haselnuss

#### Chefs Warehouse Acquerello Risotto & Garnele

Risotto mit Bärlauch, Grana Padano, Kräutern und schwarzem Pfeffer

#### Thai Curry Linefish

Linefish-Curry mit Spitzkohl-Kabayaki, Erbsen, Zucchini, Yuzu und Matsuhisa-Dressing

## SWEETS & CHEESE

#### Lemon Posset 14

Lemon Posset mit Beeren und MCC-Consommé

#### Cheesecake 15

Cheesecake mit Rhabarber, Himbeere, Granola und Waldmeister

#### Crispy Chocolate Ganache 16

Crispy Chocolate Ganache mit Mango, Espresso und Piemonteser Haselnüssen

#### Backensholz Farm Cheese 21

Käse vom Hof Backensholz mit Trauben-Chutney und karamellisiertem Ingwer

Die Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.  
Bitte informieren Sie uns über etwaige Unverträglichkeiten und fragen Sie uns bei Interesse nach den enthaltenen Allergenen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gültiger gesetzlicher Umsatzsteuer.