

DINNER

Wed - Sun | 17.00 - 21.30

Nibbles

Marinated olives (V) | 5

Herb-Roasted Nuts | 5

With a pinch of cayenne and honey

Bio Joseph Brot | 6

Served with herb butter

Supplement (V) | + 5

Tapas to share

Roasted Autumn Roots (V) | 16

Beets, carrots, Brussels sprouts, sweet potatoes, pecans & miso tahini

Harissa French fries (V) | 9

Tahini mayo, smoked paprika & spring onions

Fried Halloumi Cheese (V) | 14

Granny Smith apples, arugula, chili flakes & honey

Hummus with Roasted Beet Roots (V) | 14

Pumpkin seed pesto, served with Joseph Brot

Simple Green Salad (V) | 10

Caramelized hazelnuts, poached pears & orange-ginger vinaigrette

Chicken Wings | 14

Cabbage & carrot coleslaw, sriracha mayo

Crispy Pork Belly | 16

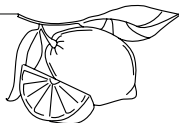
Mango-cabbage salad, pickled jalapeños & mango purée

Cantabrian Anchovies | 14

Served with toasted Bio Joseph Brot, grated tomato, garlic, sea salt & extra virgin olive oil

Charcuterie Platter | 20

Assorted cured meats, served with pickles, mustard, horseradish & Bio Joseph Brot



Chef's Choice

45 p.p. | Min 2 people

Chef's selection of our sharing dishes and larger dishes, with dessert included

Large Plates

Bio Flank Steak (V) | 26

Crème fraîche oven potatoes, Brussels sprouts & red wine shallot sauce

Salmon Trout (V) | 28

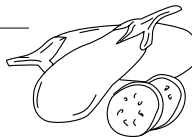
Sautéed kale, fennel purée & orange-fennel salad

Vegan Tacos (V) | 20

Smoky pulled oyster mushrooms, kidney beans, avocado mash, pickled red onions & cabbage salad

Roasted Squash Bowl (V) | 22

Black rice, trumpet mushrooms, spinach & dried cranberries



Sweets

Churros (V) | 11

With miso caramel sauce

Cheesecake (V) | 11

With berries

Vegan Carrot Cake (V) | 11

With vanilla whipped cream

Gluten Free Quark Cake (V) (V) | 11

With fresh & poached figs

THE LIVING KITCHEN

(V) Vegan (V) Vegetarian (V) Gluten Free

Any allergies? Please let a Chef or Sidekick know
All prices include VAT

DINNER

Mi-So | 17.00 - 21.30

Knabbereien

Marinierte Oliven (V) | 5

Geröstete Nüsse | 5
mit Kräutern, einer Prise Cayennepfeffer und Honig

Bio Joseph Brot (V) | 6
serviert mit Kräuterbutter
Zusatzportion (V) | + 5

Platten zum teilen

Geröstete Herbstwurzeln (V) | 16
Rote Beete, Karotten, Rosenkohl, Süßkartoffeln,
Pekannüsse & Miso-Tahini

Harissa French fries (V) | 9
Tahini-Mayo, geräucherte Paprika & Frühlingszwiebeln

Gebackener Halloumi-Käse (F) | 14
Granny Smith Äpfel, Rucola, Chiliflocken & Honig

Hummus mit gerösteten Rote Beete (V) | 14
Pumpkin seed pesto, served with Joseph Brot

Einfacher Grüner Salat (V) | 10
Karamellisierte Haselnüsse, pochierte Birnen &
Orangen-Ingwer-Vinaigrette

Chicken Wings | 14
Kohl-Karotten-Coleslaw, Sriracha-Mayo

Knuspriger Schweinebauch | 16
Mango-Kohlsalat, eingelegte Jalapeños & Mango-Püree

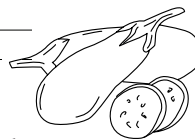
Kantabrische Sardellen | 14
Serviert mit geröstetem Bio Joseph Brot, geriebener
Tomate, Knoblauch, Meersalz & extra nativem Olivenöl

Charcuterie-Platte | 20
Verschiedene Wurstwaren, serviert mit Essiggurken,
Senf, Kren & Bio Joseph Brot



Chef's Choice

45 p.p. | Min 2 people
Eine Auswahl unserer beliebtesten
Gerichte zum Teilen, sowie
Hauptspeisen und Dessert.



Grosse Platten

Bio Flank Steak (F) | 26
Ofenkartoffeln mit Crème fraîche, Rosenkohl &
Rotwein-Schalotten-Sauce

Lachsforelle (F) | 28
Gebratener Grünkohl, Fenchelpüree & Orangen-
Fenchelsalat

Vegane Tacos (V) | 20
Geräucherte Austernpilze, Kidneybohnen, Avocado
Mash, eingelegte rote Zwiebeln & Krautsalat

Geröstete Kürbis-Bowl (F) | 22
Schwarzer Reis, Trompetenpilze, Spinat &
getrocknete Cranberries

Süßes

Churros (F) | 11
Mit Miso-Karamellsauce

Cheesecake (F) | 11
Mit Beerenkompott & frischen Beeren

Veganer Karottenkuchen (V) | 11
Mit Vanille-Schlagsahne

Glutenfreie Quarkkuchen (F) (F) | 11
Mit frischen & pochierten Feigen

THE LIVING KITCHEN

(V) Vegan (F) Vegetarisch (F) Gluten Frei

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie unseren
Chefkoch oder Sidekick. Alle Preise inkl. Mwst.