FUNKY KITCHEN
the sound of food.

die SPEISEKARTE

Dienstag bis Freitag von 12-14 Uhr und Dienstag bis Samstag 18-21 Uhr

J.-P. s Probiermenü[1] am Abend, 3-Gänge, 55€

Ziegenkäse | Entenbrust |Tiramisu

Vorspeisen

Carpaccio classico[1] 18€
Ein Klassiker aus der Funky Kitchen Küche vom Rind, mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & Balsamico.

Halbroh gegrillter Thunfisch auf Couscous Salat mit Wasabi-Creme[1] 24,5€
Auf einer Seite gegrillter Tuna auf Couscous Salat mit Gemüse an leicht scharfer Wasabi Creme.

Geflämmter Ziegenkäse auf Rucola-Balsamico-Salat mit Honig[1] 19,5€
Ziegenfrischkäse unter einer knackigen Kruste an frischem Rucola Salat und regionalem Honig.

J-Ps Edelfisch-Suppe mit Eismeergarnelen[1] 13,5€
Cremige Fischsuppe.

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Pfifferlings-Risotto[1] 47€
Ein perfekt gegartes Rinderfilet auf cremigem Pfifferlings-Risotto.

Entenbrust auf Belugalinsen[1] 33€
Rosa gebratene Entenbrust auf Rahm-Belugalinsen.

Filet vom Heilbutt an Wakame-Algen und Teriyaki Sud[1] 39€
Glasig gebratenes Filet vom Heilbutt an asiatischen Aromen.

SURF & TURF à la J.-P. 35€
Dieses Gericht gehört zu den beliebtesten Hauptgerichten in unserem schönen Funky Kitchen.
Gegrillte Riesengarnelen mit Carpaccio-Röllchen vom Rind mit frischem Rucola und Parmesan.

VEGGIE

Spaghettini mit Pfifferlingen und Rahm[1] 25€
Dünne Spaghettini mit frischen Pfifferlingen in leichtem Rahm und Parmesan.

Dessert

Geeistes Tiramisu [1] 10€
Frisch und sahnig mit Beerenkompott und Alkohol.

Crème Brûlée[1] 10€
DER KLASSIKER unter den Desserts! Leckere Vanillecreme mit einer knackigen Kruste aus Zucker.

Pralinen[1] 9€
Ideal zum Kaffee. Eine feine Auswahl an Pralinen mit knuspriger Füllung, nussigen Aromen und mit cremiger Ganache gefüllt. Einige Pralinen sind mit einem Schuss Likör abgerundet. Lassen Sie sich von unserer Pralinenauswahl überraschen.

---

[1] Sie sind Allergiker oder haben Lebensmittelintoleranzen, dann sprechen Sie uns gerne bei Fragen zu verwendeten Zutaten an.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten