

*filosoof*

Restaurant & Kochstudio  
hochwertige natürliche Kochkunst

LIEBE GÄSTE,

Bei uns wird täglich frisch für SIE gekocht.  
Wir bevorzugen regionale & biologische Zutaten.

Fleisch kommt biologisch-regional auf Ihren Teller.

Ebenso wählen wir alle anderen Produkte mit  
Liebe & Gewissen!

Aus diesem Grund halten wir unsere Speisekarte  
kurz & knackig und wechseln sie regelmäßig.

Diese natürliche Kochkunst ist hochwertig!  
Diese hochwertige Kochkunst ist natürlich!


Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen &  
GUTEN APPETIT!


Ihr Filosoof

# filosoof

Restaurant & Kochstudio  
hochwertige natürliche Kochkunst


## VORSPEISEN

BLANCHIERTER GRÜNKOHL-SALAT (LAUWARM) MIT WALNÜSSEN<sup>H</sup>, APFEL &  
KIRSCHTOMATEN UND EINEM SCHEIBCHEN KARTOFFELBROT (HAUSGEBACKEN)   
6.50

SÜSSKARTOFFEL-KNOLLENSPELLERIE-SUPPE <sup>I</sup> MIT GERÖSTETEN MANDEL-BLÄTTCHEN<sup>H</sup>   
5.50

GEBRATENE ROTBARBE MIT 3-ERLEI SAUTIERTEN PILZEN ( SHIITAKE, AUSTERNPILZ,  
KASTANIEN-CHAMPIGNON)  
9.50

BLUMENKOHLCREME-TÖRTCHEN <sup>G</sup> AUF WIRSING MIT SCHWARZEM SESAM <sup>K</sup>  
8.50

BUNTER SALAT MIT MARINIERTEM GEMÜSE, PECORINO<sup>G</sup> & GEMÜSECHIPS (ww. <sup>V</sup>)  
KLEIN: 7.20 GROSS: 9.80

...MIT MARINIERTEM BIO-HUHN  
KLEIN: 11.50 GROSS: 15.50

HOKKAIDO-KÜRBIS MARINIERT IN BIO-MIRIN (SÜSSER JAPANISCHER REISWEIN)  
AUF BUNTER BETE-CARPACCIO  
11.50


<sup>v</sup>(ww. /wahlweise vegan)


# filosoof

Restaurant & Kochstudio  
hochwertige natürliche Kochkunst

## HAUPTSPEISEN

GEBRATENER SKREI (SAISONALER WINTERKABELJAU)  
AUF KARTOFFEL-PASTINAKEN-STAMPF<sup>G</sup> & SAISONALEM GEMÜSE & BEURRE BLANC<sup>G</sup>  
19.50

FRISCHE TAGLIATELLE<sup>AC</sup> MIT ARTISCHOKEN, LAUCH, BROKOLIE, PAPRIKA & AJVAR (OSMA-  
NISCHE PAPRIKA-SOSSE), KNOBLAUCH & PARMESANKÄSE (WW. <sup>V</sup>)  
13.50  
.....ODER MIT BIO-HUHN  
17.50

FILOTEIG-PAKETCHEN, GEFÜLLT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE  
DAZU WILDKRÄUTER-SALAT   
14.50

BIO-LAMMHAXE (REGIONAL, VON NATUR-LAMM.DE)  
MIT DRILLING- & LILA KARTOFFELN, SAISONALEM GEMÜSE & ROTWEINJUS  
22.50

BIO- BLACK ANGUS-RINDERSTEAK (REGIONAL, VON BULTMANNSHOFF)  
AUF FILOSOOFEN-POMMES, SAISONALEM GEMÜSE & ROTWEINJUS  
28.50

<sup>V</sup> (WW. : wahlweise vegan)

# filosoof

Restaurant & Kochstudio  
hochwertige natürliche Kochkunst

## DESSERTS

WEISSER PFIRSICH-BAVAROIS<sup>GC</sup> (BAYRISCHE CREME) MIT ROTE FRÜCHTE-SORBET  
6.50

BIRNE ROSÉ MIT PISTAZIEN-VANILLEEIS<sup>G</sup> (ww. <sup>v</sup>)  
6.50

MOUSSE AU CHOCOLAT<sup>GC</sup> (SCHWARZ/WEISS) MIT FRÜCHTE-KOMPOTT  
6.50

HAUSGEMACHTES SORBET<sup>G</sup>   
KUGEL: 2.00

<sup>v</sup> (ww. : wahlweise vegan)

# filsoof

Restaurant & Kochstudio  
hochwertige natürliche Kochkunst

(NACHMITTAGS BIS IN DEN FRÜHEN ABEND & AUF ANFRAGE!)

## KLEINE KARTE

### FLAMMKUCHEN:

SERRANO-SCHINKEN <sup>1</sup> / PECORINO <sup>G</sup> / TOMATE / SALAT / SCHMAND <sup>AG</sup>  
10.50

ZIEGENKÄSE <sup>G</sup> / FRÜHLINGSZWIEBELN / TOMATE / SALAT / SCHMAND <sup>AG</sup>  
8.50

ZWIEBELRINGE / HOKAIDO-KÜRBIS/ RUCOLA /  
GEREIFTER GOUDA/ SCHMAND <sup>AG</sup>  
8.50

### SÜSSER FLAMMKUCHEN:

APFELSCHNITZEN / ZIMT & ZUCKER/ SCHMAND <sup>AG</sup>  
8.50


### SÜSSES:

KUCHEN JE NACH ANGEBOT ODER DESSERT VON UNSERER ABENDKARTE...

### WEITERE SNACKS:

ZWEI FILLSOOFEN-BIO-HUHN-CROQUETTES <sup>AGC</sup> AUF RUCOLA  
DAZU DIJON-SENF  
8.50

KLEINE PORTION BROT <sup>AGE</sup> MIT OLIVENÖL & TAPANADE   
3.20

KLEINES SCHÄLCHEN KALAMATA-OLIVEN & BROT <sup>A</sup>   
3.50

<sup>v</sup> (ww. : wahlweise vegan)

(Deklarationspflichtige Zusatzstoffe finden Sie im Anhang)

#### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

#### ALLERGENE:

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst(Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)