

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

LIEBE GÄSTE,

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

Fleisch kommt regional und meist biologisch 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

KARTOFFEL-FETA-TALER^{CA} MIT SÜSS-SAUREN SCHALOTTEN
6.50

SÜSSKARTOFFEL-KNOLLESELLERIE-SUPPE^I MIT GERÖSTETEN MANDEL-BLÄTTCHEN^H 
5.50

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

BLUMENKOHLCREME-TÖRTCHEN^{GC} AUF WIRSING MIT SCHWARZEM SESAM^K
8.50

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

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

^v(ww. /wahlweise vegan)


filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER SKREI (SAISONALER WINTERKABELJAU)
AUF KARTOFFEL-PASTINAKEN-STAMPF^G & SAISONALEM GEMÜSE & BEURRE BLANC^G
19.50

FRISCHE TAGLIATELLE^{AC} MIT ARTISCHOKEN, LAUCH, BROKOLIE, PAPRIKA & AJVAR (OSMA-
NISCHE PAPRIKA-SOSSE), KNOBLAUCH & PARMESANKÄSE
13.50
.....ODER MIT BIO-HUHN
17.50

MEDITERRANES GEMÜSE IN BLÄTTERTEIGPASTETE^{GC}
DAZU WILDKRÄUTER-SALAT (ww. ^V)
14.50

IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN
MIT DRILLING- & LILA KARTOFFELN, SAISONALEM GEMÜSE & ROTWEINJUS
22.50

REGIONALES DRY AGED FÄRSEN-STEAK (WEIBLICHES RIND UNTER 2 JAHREN)
AUF FILOSOOFEN-POMMES, SAISONALEM GEMÜSE & ROTWEINJUS
28.50

^V (ww. : wahlweise vegan)

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

DESSERTS

WEISSER PFIRSICH-BAVAROIS^{GC} (BAYRISCHE CREME) MIT ROTE FRÜCHTE-SORBET
6.50

BIRNE ROSÉ MIT PISTAZIEN-VANILLEEIS^G (ww. )^V
6.50

MOUSSE AU CHOCOLAT^{GC} (SCHWARZ/WEISS) MIT FRÜCHTE-KOMPOTT
6.50

HAUSGEMACHTES SORBET 
KUGEL: 2.00

^V (ww. : wahlweise vegan)

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

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

KLEINE KARTE

FLAMMKUCHEN:

SERRANO-SCHINKEN ¹ / PECORINO ^G / TOMATE / SALAT / SCHMAND ^{AG}
10.50

ZIEGENKÄSE ^G / FRÜHLINGSZWIEBELN / TOMATE / SALAT / SCHMAND ^{AG}
8.50

ZWIEBELRINGE / HOKAIDO-KÜRBIS/ RUCOLA /
GEREIFTER GOUDA/ SCHMAND ^{AG}
8.50

SÜSSER FLAMMKUCHEN:

APFELSCHNITZEN / ZIMT & ZUCKER/ SCHMAND ^{AG}
8.50


SÜSSES:

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

WEITERE SNACKS:

ZWEI FILLSOOFEN-BIO-HUHN-CROQUETTES ^{AGC} AUF RUCOLA
DAZU DIJON-SENF
8.50

KLEINE PORTION BROT ^{AGE} MIT OLIVENÖL & TAPANADE 
3.20

KLEINES SCHÄLCHEN KALAMATA-OLIVEN & BROT ^A 
3.50

^v (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)