

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

SPARGEL-SUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE & TRÜFFELÖL (WW. )^V
5.50

SPARGEL-SUPPE MIT BIO-LACHSSTREIFEN & TRÜFFELÖL
7.20

MAKRELEN-TARTAR MIT APFEL-INGWER-ZWIEBEL-KOMPOTT
8.50

GERASPELTE GELBE BIO-KAROTTEN & BIRNEN MIT BÜFFEL-FETA (REGIONAL VON
HOF AM MEER), KÜRBISKERNEN & PETERSILIE AUF WILDKRÄUTER-SALAT (WW. )^V
7.20

BUNTER SALAT MIT MARINIERTEM GEMÜSE, PECORINO- HARTKÄSE^G & GEMÜSECHIPS
KLEIN: 7.20 GROSS: 9.80

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

(WW. )^V

^V(WW. /wahlweise vegan)

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

HAUPTSPEISEN

SPARGEL MIT DRILLING-KARTOFFELN & BEURRE BLANC^G

...MIT THYMIAN-OMELETTE

15.50

...MIT GEBRATENEM DORADENFILET

19.50

...MIT GEBRATENEM PERLHUHNFILET

19.50

 VEGAN AUF ANFRAGE

BÄRLAUCH-QUICHE^{GC} MIT ARTISCHOCKENHERZEN, THYMIAN, SALBEI, ROSMARIN,
PETERSILIE & PECORINO-HARTKÄSE AUF BABYSPINAT

15.50

FRISCHE TAGLIATELLE^{AC} MIT BIO-KRÄUTERSEITLINGEN, BLATTKORIANDER

& FRÜHLINGSZWIEBELN & ETWAS CHILI, ASIATISCH ABGESCHMECKT (ww. )^V

13.50

..... MIT BIO-HUHN

17.50

KOTELETTE VOM BUNTEN BENTHEIMER SCHWEIN (REGIONAL /VON HOF AM MEER)...*

18.50

DRY AGED BLACK ANGUS STEAK (REGIONAL)...*

28.50

*...MIT BIO-KARTOFFEL-KNOLLENSPELLERIE^I-STAMPF, BUNTEN BIO-MÖHREN
& ROTWEINJUS^I

^V(ww.  /wahlweise vegan)

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

DESSERTS

PROFITEROLS^{GAC} GEFÜLLT MIT ERDBEER-CREME^{GC}
DAZU HAUSGEMACHTES LIMETTEN-SORBET
6.50

KAFFEE-COGNAC-BAVAROIS^{GC} MIT NUSS^H-FRUCHT-STREUSEL
6.50

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

HAUSGEMACHTES SORBET 
KUGEL / 2.00

 (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)