

# filosoof

RESTAURANT & KOCHSTUDIO

LIEBE GÄSTE,

da wir immer frisch für Sie kochen, halten wir unsere Speisekarte kurz und knackig  
und wechseln sie regelmäßig.

## VORSPEISEN

HOKKAIDO-KÜRBIS-INGWER-SUPPE MIT IN SOJASAUCE<sup>F</sup> GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN (VEGAN)  
5.50

MIESMUSCHELN<sup>N</sup> MIT HAUSGEMACHTER AIOLI<sup>C</sup> UND RIESLING (GLAS 0,1)  
11.50

BLÄTTERTEIGPASTETE<sup>A C</sup> GEFÜLLT MIT PFIFFERLING-KERBEL-RAGOUT<sup>G J</sup>  
9.50

WIRSING-PERLUHN<sup>G</sup>-RÖLLCHEN MIT PORTWEINJUS<sup>FE</sup>  
12.50

ZWEI FILOSOOFEN-(BIO-)HUHN-CROQUETTEN<sup>A GC</sup> AUF RUCOLA  
DAZU DIJON-SENF<sup>J</sup>  
8.50

BUNTER SALAT MIT MARINIERTEM GEMÜSE, PECORINO<sup>G</sup> & GEMÜSECHIPS (WW.VEGAN)<sup>V</sup>  
KLEIN: 7.20 GROSS: 9.80  
...MIT MARINIERTEM BIO-HUHN  
KLEIN: 11.50 GROSS: 14.50  
...MIT ZIEGENKÄSE<sup>G</sup> AUF TRAMEZZINI<sup>AC</sup>  
KLEIN: 10.50 GROSS: 13.50

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

# filosoof

RESTAURANT & KOCHSTUDIO

## HAUPTSPEISEN

FRISCHE TAGLIATELLE<sup>AC</sup> MIT SALBEI, ARTISCHOKEN, OLIVEN & KNOBLAUCH (WW.VEGAN)<sup>Y</sup>  
13.80

FRISCHE TAGLIATELLE<sup>AC</sup> MIT STEINPILZEN, SCHALOTTEN  
& ROTE PAPRIKA-SAUCE (WW.VEGAN)<sup>V</sup>

15.80

QUICHE<sup>ACG</sup> MIT ROTEN LAUCHZWIEBELN, KRÄUTERSEITLINGEN UND PECORINO,  
ABGESCHMECKT MIT PIMPINELLE (KLEINER WIESENKNOPF). (SOLANGE DER VORRAT REICHT)  
16.50

SCHWEINE-KOTELETTE (BIO) MIT ROTWEINJUS  
AUF HOLLÄNDISCHEM KARTOFFEL-PALMKOHL (NERO TOSCA)-STAMPF<sup>G</sup>  
18.50

BIO-LAMMSTEAK (NATUR-LAMM.DE) MIT TÖRTCHEN<sup>CG</sup> VON ANABELLE-KARTOFFELN,  
LILA KARTOFFELN & ROTEN ZWIEBELN DAZU ROTWEINJUS  
26.50

POCHIERTER HEILBUTT AUF RISOTTO<sup>G</sup> MIT GETROCKNETEN TOMATEN & WILDKRÄUTERN  
DAZU BEURRE BLANC<sup>G</sup>  
24.50

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

# filosoof

RESTAURANT & KOCHSTUDIO

## DESSERTS

BROMBEER-BAVAROIS<sup>G</sup> (BAYRISCHE CREME) MIT CARMEL-EIS<sup>G</sup> & FRÜCHTE-SAUCE  
6.50

ZIMT-CRÈME BRÛLÉE<sup>GC</sup> MIT BLAUBEEREN  
6.50

HAUSGEMACHTES SORBET (VEGAN) ODER CARMEL-EIS  
KUGEL: 2.00

VEGANES DESSERT AUF ANFRAGE

# filosoof

RESTAURANT & KOCHSTUDIO

## KLEINE KARTE

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

### 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:

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

3,20

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

3,50

(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)