

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

LIEBE GÄSTE,

Wir kochen täglich frisch für SIE!
Hierbei bevorzugen wir regionale & biologische Zutaten
und wählen unsere Produkte mit
Liebe & Gewissen!

Fleisch kommt regional und meist biologisch auf Ihren Teller.

Daher halten wir unsere Speisekarte
kurz & knackig und wechseln sie regelmäßig.

Unsere Kochkunst ist hochwertig & natürlich!


Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen &
GUTEN APPETIT!

Ihr
FILOSOOF

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

VORSPEISEN

GELBE LINSEN-SUPPE MIT KOKOSMILCH^G, FILOSOOFEN-CURRY-GEWÜRZ
& KNOBLAUCH-CROUTONS^{ACG} (VEGAN )
6.50

BIO-LACHS-TATAR^D AUF BUNTER BETE MIT PREISELBEER-ACETO
8.50

PERLUHN-PATÉ^{CF} MIT RUCOLA & TOMATEN-CHUTNEY
9.50

3 BIO-HUHN-SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-CHILI-SAUCE^G UND BABY-MANGOLD-SALAT
9.50

FETA-MINI-PANCAKE^{GAC} AUF SÜSS-SAUREN SCHALOTTEN
7.50

BUNTER SALAT MIT MARINIERTEM GEMÜSE,
PECORINO- HARTKÄSE^G & GEMÜSECHIPS
KLEIN: 7.80^v (ww. vegan ^v) GROSS: 9.80^v (ww. vegan ^v)

...ODER MIT KURZ ANGEBRATENEN STREIFEN VOM BIO-HUHN
KLEIN: 13.00 GROSS: 15.50

REGIONALE LIEFERANTEN: GREEN & GOODS / ERLEBNISHOF NUTZTIER-ARCHE WOLTERS / DIE ZIEGEREI /
NATURKOST KONTOR (70% UNSERES GEMÜSES, EIER, BUTTER ...)....

^v (ww. /wahlweise vegan)

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

HAUPTSPEISEN


SKREI (WINTERKABELJAU)^D, ZART ANGEBRATEN
AUF ESTRAGON-SCHALOTTEN- & ERBSEN-RISOTTO MIT BEURRE BLANC^G
18.50

ODER :

ESTRAGON-SCHALOTTEN- & ERBSEN-RISOTTO MIT GEMÜSE-BEILAGE (VEGAN )
14.50

QUICHE^{ACG} MIT ARTICHOKEN, THYMIAN & PECORINO AUF SALATBEILAGE
15.50

KARTOFFEL-TÖRTCHEN^{GC} MIT GRÜNEM PFEFFER & PARMESAN^G
DAZU BIRNEN-TOMATEN-CHUTNEY UND BLATTSALAT
15.50

FRISCHE TAGLIATELLE^A MIT SALBEI, KNOBLAUCH, OLIVEN,
KIRSCHTOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN & PARMESAN^G-KÄSE (ww. vegan )^V
14.50

.....MIT BIO-LACHS
17,50

BIO-SCHWEINEKOTELETT AUF *... 18.50

ODER

WILDSCHWEIN-MADAILLONS AUF *... 19.50

ODER

OLDENBURGER ENTEN-CONFIT AUF*... 17.50

*... SAUERKRAUT-KARTOFFEL-STAMPF^G, KALBSJUS & BUNTEN MÖHREN
(SOLANGE VERFÜGBAR, BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEKRÄFTE)

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

DESSERTS

KAFFEE-COGNAC-BAVAROIS^{CG} (BAYRISCHE CREME)
MIT NUSS-FRÜCHTE-STREUSEL^H
6.50

MOUSSE AU CHOCOLAT^{GC} (SCHWARZ/WEISS)
AUF ROTE FRÜCHTE-SPIEGEL
6.50

MATE-EIS^G MIT HOLLÄNDISCHEM BUTTERKÜCHLEIN^{ACG}
6.50

HAUSGEMACHTES SORBET (VEGAN ) UND VANILLEEIS^G
KUGEL / 2.50

filosoof

Restaurant & Kochstudio
hochwertige natürliche Kochkunst

KLEINE KARTE (BIS 18 UHR, DANACH AUF ANFRAGE!)

FLAMMKUCHEN

SERRANO-SCHINKEN ¹ / PECORINO / TOMATE / SALAT / SCHMAND^{AG}
11.50

ZIEGENKÄSE / FRÜHLINGSZWIEBELN / TOMATE / SALAT / SCHMAND^{AG}
10.50

ZWIEBELRINGE / HOKAIDO-KÜRBIS/ RUCOLA /
GEREIFTER GOUDA/ SCHMAND^{AG}
9.50

SÜSSER FLAMMKUCHEN

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

SNACKS

PORTION BROT ^A MIT OLIVENÖL & TAPANADE 
5.00

SCHÄLCHEN KALAMATA-OLIVEN & BROT ^A 
5.00

SÜSSES

KUCHEN UND DESSERTS NACH ANGEBOT

(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)