VAN HOfEN

PERMANENTE KARTE

Brot. Butter/Öl*. Salz. 5.5

Brot. Miso-Mayonnaise.* 5.5.

Oliven.* 3.5

Rauchmandeln.* 3.5

Käseauswahl. Chutney der Saison. Kimchi der Saison. 14

Fermenteauswahl (S/L) 4.5/7

SAISONKARTE

Roggenbrot. Fassbutter. Hausgemachter Senf. Linsenpaté. Pickles.* 6.5

Solei, in Rote-Bete-Lake. Chili-Öl. Gomasio. Miso-Mayonnaise. 5.5

Fermentierte, frische und eingelegte Gurkenvielfalt. Chili. Joghurt. Minze.* 9

Reibekuchen. Rote-Bete-Kimchi. Meerrettich-Labneh.* 9.5

Grilled Cheese. Kimchi der Saison. Chutney der Saison. 12

Ganzer Kopfsalat. Frittierte Kapern. Süße Zwiebeln. Mandeln. Blauschimmelkäse.* 15.50

Windbeutel, gefüllt mit Birne. Walnuss-Krokant. Rotwein-Schokoladen-Miso-Sauce. 6.5

Miso-Schokoladen-Cookie. 2.5

** vegan oder auf Wunsch vegan möglich*

VAN HOfEN

PERMANENT MENU

Bread. Butter/Oil*. Salt. 5.5

Bread. Miso mayonnaise.* 5.5.

Olives.* 3.5

Smoked almonds.* 3.5

Cheese selection. Seasonal chutney. Seasonal kimchi. 14

Selection of pickles and ferments (S/L). 4.5/7

SAISONKARTE

Rye bread. Cultured butter. Homemade mustard. Lentil paté. Pickles.* 6.5

Fermented egg, in beetroot brine. Chili-oil. Gomasio. Miso mayonnaise. 5.5

Fermented, fresh and pickled cucumber variety. Chili. Yoghurt. Mint.* 9

Potato pancake. Beetroot kimchi. Horseradish labneh.* 9.5

Grilled Cheese. Seasonal kimchi. Seasonal chutney. 12

Whole lettuce. Fried capers. Blue cheese. Sweet onion. Almonds.* 15.50

Cream puff, with pear filling. Walnut brittle. Redwine chocolade and miso sauce. 6.5

Miso chocolade ookie. 2.5

** vegan or vegan options*