

Mevold

HERZHAFTES

Sauerteigbrot / Koji-Butter	6
Brie fermentiert / Johannisbeere / Karotte	9
Zwiebeln geschmort / Buchweizen / schwarzer Knoblauch	14
Salat / Belper Knolle / Zitronen-Miso-Dressing	14
Saibling gebeizt / lila Rettich / Grapefruit	18
Käsespätzle / Lardo / Zwiebel	24
+ Imperial Kaviar	18
Austernpilz / Tempura / Doubanjiang	25
Semmelknödel / Trüffelsauce / Staudensellerie Salat	28
Bratwurst / Kohlrabi / Senf	28
Schweinebauch / Pflaume / Szechuanpfeffer	28
Entenbrust / Mangold / Geröstete Heusauce	30

SÜSSES

Topinambureis / Apfelreduktion / Aniscrumble	12
Bratkartoffeleis / Apfelmus / Kartoffelchips	12
Käse von Alte Milch / Birnenchutney	16

Wir berechnen eine Wasserpauschale von 5 Euro pro Person.

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

Mevold

SAVORY

Sourdough Bread / Koji Butter	6
Fermented Brie / Red Currant / Carrot	9
Braised Onion / Buckwheat / Black Garlic	14
Salad / Belper Knolle / Lemon-Miso Dressing	14
Cured Char / Purple Raddish / Grapefruit	18
Cheese Spaetzle / Lardo / Onion	24
+ Imperial Kaviar	18
Oyster Mushroom / Tempura / Doubanjiang	25
Bread dumplings / Truffle Sauce / Celery Salad	28
Bratwurst / Kohlrabi / Mustard	28
Pork / Plum / Sichuan Pepper	28
Duck Breast / Swiss Chard / Burned Hay Sauce	30

SWEET

Jerusalem Artichoke Icecream/ Apple reduction / Aniscrumble	12
Fried Potato Icecream/ Applesauce / Potato Chips	12
Cheese from Alte Milch / Pear-Chutney	16

We charge a water flat rate of
5 euros per person.

All prices are given in euros and include VAT.

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.

Mevold

1

Sauerteigbrot / Kojibutter

Brie fermentiert / Johannisbeere / Karotte

2

Saibling gebeizt / lila Rettich / Grapefruit

Salat / Belper Knolle / Zitronen-Miso-Dressing

3

Käsespätzle / Lardo / Zwiebel + Imperial Kaviar 9.p.P.

Zwiebel geschmort / Buchweizen / Schwarzer
Knoblauch

4

Entenbrust / Mangold / Geröstete Heusauce

Semmelknödel / Trüffelsauce / Staudenselleriesalat

5

Topinambureis / Apfelreduktion / Aniscrumble

78 € p.P. / 62€ p.P. ohne Gang 2

Weinbegleitung 45€ / 38€

+ Special: Bratwurst / Kohlrabi / Senf

14 p.P.

Wir berechnen eine Wasserpauschale
von 5 Euro pro Person.

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

Mevold

1

Sourdough Bread / Kojibutter

Fermented Brie / Red Currant / Carrot

2

Cured Char / purple Raddish / Grapefruit

Salad / Belper Knolle / Lemon-Miso-Dressing

3

Cheese Spaetzle / Lardo / Onion + Imperial Kaviar 9 p.P

Braised Onion / Buckwheat / Black Garlic

4

Duck Breast / Swiss Chard / Burned Hay Sauce

Bread Dumplings / Truffle Sauce / Celery Salad

5

Topinambur Icecream / Apple / Anis Seed Crumble

78 € p.P. / 62€ p.P. without course 2

Wine Paring 45€/ 38€ p.P

+ Special: Bratwurst / Kohlrabi / Mustard

14 p.P.

We charge a water flat rate of
5 euros per person.

All prices are given in euros and include VAT.

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.