

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

in der VISCVLE wird nicht nur zubereitet, sondern von der Pieke auf gekocht!

Wir jagen unser Wild selbst oder wissen wer es erlegt hat. Wir pflücken, ernten, schlachten, reifen, fermentieren, reduzieren und backen für euch. Alles in echter Handarbeit, mit Respekt vor dem Produkt und denen, die es möglich machen. Kein Schnickschnack, keine Zusätze – nur unser Handwerk, Herzblut und Geschmack.

Wir kennen unser Produkt von der Natur bis auf den Teller.

Und ja, das ist aufwendig und manchmal dauert die Zubereitung von echtem „Slow Food“ länger für euch – aber genau deshalb ist es auch leider lekker!

Euer Philipp und VISCVLE-Team



<https://www.facebook.com/viscvle.kitchen>



<https://www.pinterest.com/viscvle>



<https://www.instagram.com/viscvle.kitchen>

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 17.00 h bis Ende - Küche bis 22.00

Samstag 12.00 h bis Ende - Küche 12.00 bis 22.00

UNSERE SPEISEKARTE

APERIO

FRISCHE WATTAUSTER 1 Stk. 5,2 6 Stk. 26,0

FRISCH GEKNACKTE AUSTER AUF EIS MIT ZITRONE

BROT, BUTTER UND OLIVEN - VEGI 9,9

SELBSTGEBACKENES SAUERTEIGBROT MIT KALABRISCHEN OLIVEN UND UNSERER KAREMELL-SELLERIE-BUTTER

PIMIENTOS DE PADRÓN - VEGI 8,9

MIT KNOBLAUCHÖL UND MALDON-SALZ

DAVOR & ZWISCHENDURCH

BURRATA, ROCKET AND GRAPES 16,9

BURRATA-CRÈME MIT RUCOLA, BALSAMICO-TRAUBEN, GERÖSTETER HASELNUSS UND SAUERTEIGBROT

CHANTARELLE CROSTINI - VEGI 13,9

DREI RÖSTBROTE MIT LIMONEN-LABNEH, GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, TOMATE UND KÜRBISKERNEN

SMOKED DEER TATAR ET FRITES small 16,9 big 26,9

MARINIERTES ROHFLEISCH VOM REH MIT FRISCHEM WACHTELEI, CORNICHON, TABASCO, SENFKAVIAR, HEISSEN CHIPS UND RAUCH

BÄHM! AUF'N TISCH – SO!

SPECIALTY PLANK TO SHARE p. P. 22,9

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR, BURRATA, SARDINEN IN OLIVENÖL, KALABRISCHE OLIVEN, WILDLEBER-PÂTÉ, WILDSCHINKEN, REHSALAMI UND UNSER SAUERTEIGBROT

SALAT

ALIBI-SALAD - VEGI 9,9

KLEINER SALAT VOM HOF BOCKUM MIT PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE, PARMESAN UND GERÖSTETEN KERNEN

SALAD „ALEX“ - VEGI 15,9

SALAT VOM HOF BOCKUM MIT QUITTEN-VINAIGRETTE, SCHAFSKÄSE, MELONEN-TATAKI, GERÖSTETEN KERNEN UND SAUERTEIGBROT

GRILLED CAESAR SALAD - VEGI 16,9

GEGRILLTER RÖMERSALAT MIT PARMESAN-DRESSING, SAUERTEIG-CROÛTONS, OLIVENERDE UND DEHYDRIRTER TOMATE

... MIT RINDERRÜCKEN-CHARCUTERIE, ALTEM BALSAMICO, SARDELLE UND BACON-CRUNCH 26,9

LEKKER EXTRAS

24/7 KNOCHEN-JUS 3,0

CAFÉ DE PARIS-BUTTER 3,0

INGWER-KETCHUP 1,5

MAYONNAISE 1,5

TRÜFFELMAYONNAISE 2,5

SELBSTGEBACKENES BROT 3,5

HEISSE CHIPS MIT PARMESAN UND TRÜFFELMAYO 9,0

CAESAR CHIPS MIT BACON UND PARMESANDRESSING 12,5

UNSERE SPEISEKARTE

HAUPTSACHEN

HALALI-BURGER

22,9

WILDFLEISCH-BULETTE AUS HEIMISCHER JAGD AUF SELBSTGE-
BACKENEM KARTOFFEL-BUN MIT KÄSE, BACONNAISE, ZWIEBEL-
MARMELADE, ESSIGGURKE UND MARINIERTEM SALAT

... HALB SO WILD, NIMM EIN BEEF-PATTI VOM LANDSCHLACHTER

19,9

PIMP YOUR BURGER

+ EXTRA PATTI 150g

8,0

+ HEISSE CHIPS

6,0

+ KARTOFFELDRILLINGE

6,5

+ EXTRA KÄSE

2,0

+ EXTRA BACON

2,5

CURRYWORS FROM THE WOODS

18,9

SELBSTGEMACHTE ROTWILD-CURRYWURST MIT SPICY TOMATEN-
CURRY-SUGO, SALAT VOM HOF BOCKUM UND HEISSEN CHIPS

CREAMY TRUFFLED PASTA - VEGI

19,9

GETRÜFFELTE PASTA IM PARMESAN-RAHM MIT DEHYDRIERTER TOMATE,
SPINAT UND OLIVENERDE

... MIT REHFLEISCHTRANCHEN

+ 9,9

PEAR AND GREEN BEAN RISOTTO - VEGI

23,9

CANOLI-REIS MIT SCHNIPPELBOHNEN, BIRNE, SENFRAUKE,
PFIFFERLINGEN UND PARMESAN

ENTRECÔTE-STEAK AND CORN - 300g

39,9

MIT FEINER FETTMARMORIERUNG, RAUCH-MAISCRÈME, CHILI-ÖL,
SALAT UND UNSERER CAFÉ DE PARIS BUTTER

HAKE 'N' CHIPS

22,9

FRISCH UND GOLDGELB AUSGEBACKENER SEEHECHT MIT CHIPS,
ALIBISALAT, HAUSGEMACHTEM ORANGEN-ESSIG UND LEKKER
SAUCE GRIBICHE

DANACH

TARTE TATIN FOR TWO

ca. 20 Min.

18,9

FRISCH GEBACKENE APFEL-TARTE MIT ROSMARIN-VANILLE-EISCREME

LEMON-GINGER-CRÈME BRÛLÉE

8,9

GESTOCKTE SAHNE-EI-CRÈME MIT LIMONEN-INGWER-ESSENZ,
VANILLE UND ZUCKERKARAMELL

YEEEHAAA AFFOGATO

8,5

UNSER ESPRESSO-MARTINI-EIS UND HEISSER ESPRESSO - PENG!

HOMEMADE ICE CREAM

per Ball

3,5

BITTE FRAGE DEINE BEDIENUNG NACH DEN AKTUELLEN SORTEN.

CHEESE PLATTER

19,5

KÄSEVARIATION MIT FRANZ. EMENTALER, BRIE, PETIT CANTAL, CARRÉ
AURILLAC, FEIGENSENF, ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER
UND WARMES SAUERTEIGBROT

EDELSTÜCK VOM WEIDERIND

CHÂTEAU FOR TWO - 400g

ca. 35 Min.

82,0

FILET VOM FÄRSENFILETKOPF IN BUTTER AROSIIERT
MIT REGIONALEM SAISONGEMÜSE, KNOCHENJUS UND BOCKUM-SALAT

ROE DEER CARRÉE AND PASTA

36,9

REHCARRÉE IN PARMESAN-KRÄUTER-KRUSTE MIT PFIFFERLING-
FETTUCINE UND PETERSILIEN-PESTO