

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

APERRO

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, PLUM AND FIG - VEGI 16,9
SAHNEMOZZARELLA MIT GESCHMORTEN GARTENPFLAUMEN,
FEIGE UND ROTEN ZWIEBELN

PUMPKIN CROSTINI - VEGI 13,9
DREI RÖSTBROTE MIT SCHAFSKÄSE-CRÈME, GEBACKENEM KÜRBIS,
KERNEN UND DEHYDRIRTER TOMATE

BRUSSELS SPROUTS 'N' LABNEH - VEGI 14,9
GEBACKENER ROSENKOHL MIT CURRY, FERMENTIERTER JOGHURT-CRÈME,
CHILI-ERDNUSS-SESAM-PESTO UND GRANATAPFELKERNEN

SALMON-CROQUETAS AND BISQUE 18,9
HUMMERCRÈME-SUPPE MIT 2 HANDGEKLÖPPELTEN LACHSKROKETTEN

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 QUITTEN-VINAIGRETTE,
PARMESAN UND GERÖSTETEN KERNEN

AUTUM SALAD - VEGI 15,9
BLATTSALATE MIT BELUGALINSEN, GEBACKENEM KÜRBIS, JOGHURT-TAHINI-
DRESSING, GRANATAPFEL, KÜRBISKERN-CRUNCH UND SAUERTEIGBROT

+ SCHAFSKÄSE 18,9

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 24,9

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

PASTA AGLIO NERO - VEGI

19,9

STEINPILZTORTELLONI MIT FERMENTIERTEM KNOBLAUCH, GETROCKNETER
TOMATE, ROSENKOHL UND PARMESAN

... MIT SPECK UND REHFLEISCHTRANCHEN

+ 8,9

PUMPKIN RISOTTO - VEGI

23,9

CARNAROLI-REIS MIT KÜRBIS, WEISSWEIN, PFIFFERLINGEN,
GEDÖRRTER TOMATE, SPINAT UND KÜRBISKERNEN

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

ENTRECÔTE-STEAK - 300g

39,9

MIT FEINER FETTMARMORIERUNG, CAFÈ DE PARIS-BUTTER, GEBACKENE
DRILLINGE, BIRNEN-BOHNEN-SPECK-GEMÜSE, 24/-JUS UND SALAT

PHEASANT AU VIN

28,9

½ GEBACKENER JAGDFASAN MIT GESCHMORTEM WEISSWEIN-SALBEI-
GEMÜSE UND SAUERTEIGBROT MIT SELLERIE-BUTTER

CHILI CON DEER

21,9

ROTWILD IM SPICY TOMATENSUGO MIT SCHWARZEN BOHNEN, KIDNEY-
BOHNEN, CHILI, DUNKELSCHOKOLADE

RED DEER RAGOÛT

26,9

GESCHMORTES ROTWILD IM ROTWEIN-RÖSTGEMÜSE-SUD MIT
EINGELEGTEN SILBERZWIEBEL UND SCHWARZWURZEL-KARTOFFELCRÈME

MOULES-FRITES

19,9

MIESMUSCHELN IM TOMATEN-PASTIS-SUD MIT HEISSEN
CHIPS UND SAUCE ROUILLE

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

PUMPKIN PANNA COTTA

9,9

KÜRBIS-SAHNE-PUDDING MIT FERMENTIERTEN KIRSCHEN UND
BASILIKUM-WALNUSS-PESTO

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