

Vorspeisen

Carpaccio classico¹	18€
Ein Klassiker aus der Funky Kitchen Küche vom Rind, mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & Balsamico.	
Halbroh gegrillter Thunfisch auf Algensalat mit Sushi-Mayonnaise¹	24,5€
Auf einer Seite gegrillter Tuna mit marinierten Algen und hausgemachter Curry-Mayonnaise.	
Burrata trifft auf Mango-Avocado-Salat¹	19,5€
Cremiger Burrata an leckerem Salat aus fruchtiger Mango und Avocado.	
Schaumsüppchen vom Burgdorfer Stangenspargel mit Eismeergarnelen¹	13,5€
Ein Süppchen geht immer!	

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Spargelrisotto mit Trüffeln¹	47€
Ein perfekt gegart Rinderfilet auf Spargelrisotto und einer mit viel Liebe und Zeit zubereiteten Balsamico Jus.	
Kross gebratene Maispouardenbrust auf gegrilltem Spargel mit Rosmarinkartoffeln¹	30€
Zartes Geflügel auf frischem Spargel mal anders, der Spargel wird kurz auf der Grillplatte angeröstet.	
Geflämmt Lachs mit Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf¹	39€
Glasig gebratener Lachs auf cremigem Sauerkraut dazu Kartoffelstampf.	
SURF & TURF¹	35€
Dieses Gericht gehört zu den beliebtesten Hauptgerichten in unserem schönen Funky Kitchen. Gegrillte Riesengarnelen mit Carpaccio-Röllchen vom Rind mit frischem Rucola und Parmesan.	

Unsere Empfehlung

Burgdorfer Spargel mit knusprigem Putenschnitzel, frischer Hollandaise à la J-P und Kartoffeln¹

35€

VEGGIE

Beyond Bratling an Couscous und Pimentos¹	25€
Wenn es kein Fleisch sein soll, würziger Beyond mit Couscous und frittierten Pimentos.	

Dessert

Chocolat Malheur & Salz-Karamell-Eis¹	14€
Unwiderstehlich, warmer Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern. Dazu cremiges Eis.	
Crème Brûlée¹	10€
DER KLASSIKER unter den Desserts! Leckere Vanillecreme mit einer knackigen Kruste aus braunem Zucker.	
Sorbet, je Kugel¹	4,5€
Zitrone oder Mango	
Pralinen¹	9€
Ideal zum Kaffee. Eine feine Auswahl an Pralinen mit knuspriger Füllung und nussigen Aromen und mit cremiger Ganache gefüllt. Einige Pralinen sind mit einem Schuss Likör abgerundet. Lassen Sie sich von unserer Pralinenauswahl überraschen.	

¹ Sie sind Allergiker oder haben Lebensmittelintoleranzen, dann sprechen Sie uns gerne bei Fragen zu verwendeten Zutaten an.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten