

COVER

BROTochnik sourdough,
yeasted butter ^{A*,G} 3.5

RASCAL

SHARPENERS

Campari Spritz	13
Aperol Spritz	12
Rascal Negroni	18
Guinness	4.5
Piper Heidsieck Champagne Brut/Rosé	17/19

SNACKS

Devilled eggs + <i>Oscietra Caviar 2g +5</i> ^{V(C,M)}	8
Coppa, horseraddish, pickles	9
Rascal sausage, wholegrain mustard ^(M)	9
Aubergine toast, Piment d'Espelette ^{PB(A)}	8

STARTERS

Seabass crudo, aji amarillo, nasturtium ^(D)	21
Viennese aubergine, bitter leaves, grapes ^{PB}	15
Faux gras, sweet and sour beetroot ^{V(G)}	15
Cardini's Caesar, anchovies, Parmesan ^(C,A,M,D)	19
Beef tartare, egg yolk ^(G,C,A)	15/24 S/L

PLANT | SEA | LAND

Carrot & kohl ^{PB(H)}	23
<i>Cashew cream, carrot-top pesto</i>	
Pumpkin barley risotto ^{V,PB*(A,H,L,G,N,O)}	23
<i>Delice cheese, sage, pumpkin seed dukkah</i>	
Cacio e pepe Spätzle ^{V(A,L,G)}	22
'Nduja moules-frites ^(G,B,L,O)	25
Seabass, kohlrabi, beurre blanc ^(D,G,L,O)	47
Eder's 500g ribeye, brown butter jus ^(G,O)	65

DESSERTS

Hazelnut crumble, seasonal fruit ^{PB(A,H)}	12
Burnt cheesecake, salted caramel ^(G,C,A)	10
'Say When' Chocolate mousse ^{A*(G,C)}	13

FEAST

Can't decide? Family-style menus
available, from 4 people
79 per person

SIDES

Golden potatoes, smoked paprika ^{PB}	8
Roasted carrots ^{PB}	8
Buttery spätzle ^{V(A,G,L)}	8
Bitter leaves, pumpkin seed oil ^{PB}	8

SAUCES

Blün-Ketchup ^{PB}	4
Seasonal pesto ^{PB*}	4
Aioli ^(C,M)	4
Brown butter jus ^(G,O)	4

AFTER DINNER COCKTAILS

Kaissereich Aversa	14
Floral - Violet - Indulgent	
Rascal Espresso Martini	18
Naughty - Nice - Nutty	
Rascal Ruby 0%	11
Virtuous - Local - Elegant	

ALLERGENS:

A (Gluten) | B (Crustaceans) | C (Eggs) | D (Fish) | E (Peanuts) | F (Soya) | G (Milk) | H (Nuts) | L (Celery) | M (Mustard)
N (Sesame) | O (Sulphites) | P (Lupins) | PB (Plant-based) | R (Molluscs) | A* (Gluten-free on request) | PB* (Plant-based on request)
V (Vegetarian) | All prices are in Euro, and include all taxes and duties

COVER

BROTochnik Sauerteigbrot,
Hefebutter ^{A*,G} 3.5

APERITIF

Campari Spritz	13
Aperol Spritz	12
Rascal Negroni	18
Guinness	4.5
Piper Heidsieck Champagne Brut/Rosé	17/19

SNACKS

Devilleed Eggs + <i>Osietra Kaviar 2gr +5</i> ^{V(C,M)}	8
Coppa, Kren, eingelegtes Gemüse	9
Rascal Bratwurst, körniger Senf ^(M)	9
Melanzani Toast, Piment d'Espelette ^{PB (A)}	8

STARTERS

Wolfsbarsch-Crudo, Aji Amarillo, Kapuzinerblatt ^(D)	21
Wr. Melanzani, Chicorée, Weintrauben ^{PB}	15
Faux Gras, süßsaure Rote Rübe ^{V (G)}	15
Cardini's Caesar Salad, Sardellen, Parmesan ^(C,A,M,D)	19
Beef Tartar, Eidotter ^(C,L,M)	15/24
	S/L

RASCAL

ERDE / WASSER / LAND

Karotte & Kohl ^{PB (H)}	23
<i>Cashewcreme, Karottengrün-Pesto</i>	
Kürbis-Gersten-Risotto ^{V,PB* (A,H,L,G,N,O)}	23
<i>Knuspriger Salbei, Kürbiskern-Dukkah</i>	
Cacio-e-Pepe-Spätzle ^{V (A,L,G)}	22
'Nduja Moule Frites ^(G,B,L,O)	25
Wolfsbarsch, Kohlrabi, Beurre blanc ^(D,G,L,O)	47
Eder's Ribeye 500 g, brauner Butterjus ^(G,O)	65

DESSERTS

Haselnuss Crumble, Obst nach Saison ^{PB (A,H)}	12
Burnt Cheesecake, salziges Karamell ^(G,C,A)	10
'Say When'-Schokoladenmousse ^{A* (G,C)}	13

FEAST

Ihr könnt euch nicht entscheiden?
Menüs zum Teilen, ab 4 Personen
79 pro Person

BEILAGEN

Goldene Erdäpfel, Rauchpaprika ^{PB}	8
Geröstete Karotten ^{PB}	8
Butterspätzle ^{V (A,G,L)}	8
Bittersalate mit Kürbiskernöl ^{PB}	8

SAUCEN

Blün-Ketchup ^{PB}	4
Saisonales Pesto ^{PB*}	4
Aioli ^(C,M)	4
Brauner Butterjus ^(G,O)	4

COCKTAILS DANACH

Kaissereich Aversa	14
Blumig - Veilchen - Verwöhnend	
Rascal Espresso Martini	18
Frech - Brav - Verrückt	
Rascal Ruby 0%	11
Tugendhaft - Lokal - Elegant	

ALLERGENE:

A (Gluten) | B (Krebstiere) | C (Eier) | D (Fisch) | E (Erdnüsse) | F (Soja) | G (Milch) | H (Schalenfrüchte) | L (Sellerie)
M (Senf) | N (Sesam) | O (Sulphite) | P (Lupinen) | PB (Pflanzenbasiert) | R (Weichtiere) | A* (auf Anfrage glutenfrei)
PB* (Auf Wunsch pflanzlich) | V (Vegetarisch) | Alle Preise in EURO, inklusive Steuern und Abgaben

