

# TERZ

## VORWEG

Brot & Butter	3,5
Feldläufer	5,0
Frittiertes Blumenkohl & Sauce Rouille	6,0
Blutwurstpraline   Schnittlauch   Chutney	6,0
Dreierlei fermentiertes Gemüse & Tahini (vegan)	6,0

## KLEINE TELLER

Tomate   Himbeere   Feigenblatt (vegan)	7,0
Kürbis   Estragon   Chili	8,0
Pfifferlinge   Eigelb   Johannisbeere	10,0
Kimchi   Aal   Hollandaise	12,0

## GROSSE TELLER

Moormohrrübe   Haselnuss   Wacholder (vegan)	14,0
Rote Beete   Young Buck   Heu	14,5
Rehkeule   Sellerie   Birne	19,5

## DANACH

Florence   Aprikosenröster	6,5
Kiefernzapfenparfait   Zwetschgenröster   Buchweizen	7,5

Die Qualität der Zutaten ist uns im TERZ wichtig. Für unsere saisonale Speisekarte verwenden wir deshalb ausschließlich Produkte, die wir sorgfältig von qualitativ hochwertigen (größtenteils regionalen) Höfen und Produzent:innen beziehen.

# TERZ

## STARTERS

Bread & Butter	3,5
Feldläufer	5,0
Fried Cauliflower & Sauce Rouille	6,0
Black Pudding Praline   Chives   Chutney	6,0
Three Kinds of Fermented Vegetables & Tahini (vegan)	6,0

## SMALL PLATES

Tomato   Raspberry   Fig Leaf (vegan)	7,0
Pumpkin   Tarragon   Chili	8,0
Chanterelles   Egg Yolk   Current	10,0
Kimchi   Eel   Hollandaise	12,0

## BIG PLATES

Moor Carrot   Hazelnut   Juniper (vegan)	14,0
Beetroot   Young Buck   Hay	14,5
Venison Haunch   Celery   Pear	19,5

## DESSERTS

Florence   Braised Apricots	6,5
Pine Cone Parfait   Braised Plums   Buckwheat	7,5

We care a lot about the ingredients we use at TERZ. Our seasonal menu uses products that are consciously sourced from high quality farms and producers mainly in the region.