

# PROGRESSIVE CUISINE

SAUERTEIGBROT 1 MIT GESCHLAGENER ZITRONEN-SCHNITTLAUCHBUTTER 2  
ODER SIZILIANISCHES OLIVENÖL UND MEERSALZ 8.5€

COMTÉ 2 MIT AUFGESCHLAGENEM HONIG 13€

AUSTERN (3 STCK) MIT MILDER GRÜNER SALSA UND CRÈME FRÂICHE 2 17€

SAUER EINGELEGTES GEMÜSE MIT RICOTTA 2 UND KÜRBISKERNÖL 8€

RINDERTARTAR MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH, GRANA PADANO 2, ZITRONE  
ESTRAGON, SAUERTEIGBRÖSEL 1 UND EIGELB 24€

ETWAS BROT DAZU / SAUERTEIGBROT1 5€

PILZ PATÉ 2 MIT BRIOCHE 1,2,3 UND ZWIEBELMARMELADE 6 16€

SMORREBROT 1 GETOPPT MIT GERÄUCHERTE ENTENBRUST,  
GLÜWEINMARMELADE 6, GRÜNKOHLSALAT 4, INGWER 22€

RUBEN SANDWICH 1 - PASTRAMI, SAUERKRAUT, KÄSE 2 UND SAURE GURKE 4 22€

GEBACKENER SELLERIE MIT BBQ LACK UND GEMÜSEPÜREE 19€

GESCHMOLZENER OFENKÄSE 2 MIT FRISCHEM TRÜFFEL UND RÖSTBROT 1 24€  
(FÜR 2 PERSONEN, 320G KÄSE)

SCHOKOLADENCRÉME 1,2,3 MIT OLIVENÖL UND SALZ 9€

RAUSCH SUNDAY, VANILLE-EIS 2, KARAMELL 2, SALZFLOCKEN 7€

JOHANNISBEER-SORBET MIT KOKOS UND REISKNUSPER 7€

1 GLUTEN, 2 LAKTOSE, 4 SENF, 5 SELLERIE 6 ALKOHOL

KÜCHENZEITEN: 23.12 / 27.12 / 30.12 / 18-21 & 31.12 / 12-16

# BISTRO

# FUTURO

**BISTRO FUTURO**  
A POP UP EXPERIENCE DIRECTED BY  
RAUSCH & GLOUGLOU KLUB

PROGRESSIVE CUISINE  
CONTEMPORARY WINELIST  
CURATED MUSIC

## OPENING HOURS

23.12 / 27.12 / 30.12 / 18-24  
& 31.12 / 12-16

**RAUSCH** x **GLOUGLOU KLUB** 