

Herzlich Willkommen im

KURO · MORI
BAR · RESTAURANT

Kuro Mori = Schwarzer Wald
(Japanisch)

Lunch / Daybar / Dining / Nightlife

Bei uns trifft der Schwarzwald auf Süd Ost Asien

**Unsere Aufgabe,
regionale Produkte mit asiatischen Aromen und Techniken so zu behandeln,
dass sie unsere heimischen Geschmäcker neu beleuchten.**

**Damit Sie sich durch all diese durchprobieren können,
entsprechen unsere Portionen der Größe von Zwischengerichten.**

Nachhaltigkeit und Regionalität ist uns ein großes Anliegen,

Unsere regionalen Produzenten

Brot | Brotbruder, Michael Schulze, Freiburg
Ziegenkäse | Ringlihof, Horben
Bio Gemüse Lindenbrunnenhof | Familie Binder, Forchheim
Beet & Bete | Sebastian & Caro mit Gemüse, Vogtsburg
Salat, Kräuter und Gemüse Keltenhof | Familie Daumüller, Filderstadt
Schwarzwald Miso | Peter Koch, Geisingen
Metzgerei Kaltenbach | Schallstadt
Forellen | Drafehn, Seelbach
Rhein Fischerei | Dr. Kuhn, Karlsruhe
Rohmilchkäse | Affineur Bernard Antony, Elsass
Spargel und Erdbeeren | Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt
Spargel und Erdbeeren | Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt
Wild | Guido Richard, Brandenburg (ein guter Freund von Herrn Disch)
JRE Origins | "Netzwerk an Kleinproduzenten der JRE Spitzenköche"
Geflügel | Steingrubenhof, Isa & Tim aus St.Peter

KALT

LANDBROT VOM „BROTBRUDER“

Miso Butter | Bibiliskäse

9.-

KOHLRABI

Aji | Sudachi | Limonen Seitling

16.-

PAPRIKA

Haselnuss | Horbener Ziegenkäse | Basilikum

17.-

TATAR VOM WEIDERIND

Oxalis | Chili | Eigelb

18.-

WILDSCHWEIN

Sandorn | Kakao | Birne

19.-

HAMACHI

Kosho | Schwarzer Sesam | Radieschen

19.-

TE-MAKI

*(Nori Blatt mit würzigem Sushi Reis,
grünem Shiso und Yuzu Chili Kosho)*

pro Stk.

HAMACHI 6.-

WILDE GARNELE 6.-

ROTE BEETE 4.-

MENU

(tischweise)

Einfach überraschen lassen

4 Gänge - 72.-

5 Gänge - 82.-

6 Gänge - 90.-

BESTELLUNG BIS 20.30 / mittags bis 13:30 h

GETRÄNKE BEGLEITUNG

ALKOHOL- ISCH FREI

4 Gang - 38.- 32.-

5 Gang - 46.- 38.-

6 Gang - 54.- 44.-

WARM

TOM KHA GAI

Garnele | Ingwer | Dim Sum
16.-

KÜRBIS

Tamarinde | Erdnuss | Zwiebel
18.-

ZWIEBELKUCHEN

(25min Wartezeit)

Steinrauscher-Ziegenkäse | Kimchi
22.-

ZANDER

Staudensellerie | Sauerampfer | Speck
24.-

WELS

Chilli | Lauch | Yuzu
24.-

HIRSCH

Schwarzes Curry | Wurzelgemüse | Dim Sum
26.-

WEIDEHUHN

Mais | Ramenjus | Spitzkohl
26.-

DESSERTS

SCHOKOLADE

Schwarze Nuss | Miso | Quitte
15.-

WEIßES CURRY

Apfel | Weiße Schokolade | Verbene
15.-

FRANZÖSISCHE KÄSE

„Maître Bernard Antony“
19.-

**Unser Konzept lässt es leider nicht zu,
auf Allergene Rücksicht zu nehmen.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.**