

■ TOBI  
■ ORNOT  
■ TOBE

Restaurant by  
Tobias Gefer

# Version 2.2

- noch einmal 3 sek. -



Dessau ist ein Ponyhof

Peter Gefer - wir sind Künstler

Lebensweite Standardkarte

Hey Du:  
rede mit uns!

---



Hey Folks  
speak with us!

---

Stark →

# do eat

season 9

## Intro

### Auster - Essig

one oyster - vinegar  
4

### Brot - Schmalz - Kraut

bread - lard - herbs  
4

### urbane Sallate (Dessau) + 5 Essige

9  
- Regionalgericht 2018  
Urban Salad / 5 vinegars

## 100% handgemachte Sauerkeiglammenzucken

- nicht ganz klassisch - 16  
tartar - onions - bacon - herbs

### Fisch (saison) 19

live + fish + tartar

pulled porc - poached egg  
19

vegi urban style 19

### Sweet! chokolade

- oreo - berries - 19

## Oldtimer

2 Schnitzel - Kartoffelstampf  
19 Ziboue <sup>Sandwich</sup> <sup>Kopfs</sup>  
Regionalgericht 2018

### Schweineleber Leicoma

Halsbrot - Waldbeeren <sup>Wettin</sup>  
24 Brennesselstampf

- porc liver - wild berries -  
- smashed nettle -

### Kugelsteak 350g !!!

Knoblauchpüree - Anti Pesti

- bellip steak - garlic 36  
Anti pesti - puree

### Feine Salme Fischfilet

Bauhaus Klassiker!  
Regionalgericht 2022

Saitling - Gerste - Blutwurst

↑ Coswig ↑ Köthe ↑ Wettin

- Char - barley - blood -  
sausage  
30

## Vorspiel

### Tostitas - Tacos

Tostitos - Dessau Vibe

täglich wechselnde Sauerkeig-Tacos  
mit 100% Getreide und Gemüse von  
der urbanen Stadtform Dessau mit  
sезуплен Schwein von Wacker Unland.

14 vegi → 12 Regionalgericht 2022

### Austern Powers nr. 6

19  
Austern 6x insgesamt anders  
oysters - 6 times → some how =

### Jollysardinen Lulu 16

- vinegare sardines =

## Flüssig

### Island Moossuppe 9

island moss soup -  
Bauhaus! Regionalgericht 2018

### fermentiertes Knoblauch-Kartoffel (flach) 9 Suppe

- fermented potatoe soup -

## Vegi !

Pastafeten - Krauseglut 28

Morcheln - Gerste - ferment. Knoblauch-

Winftrüffel - Pfennil Käse -

pasta squares - curly hen - mors

fermented garlic - winter truffle - cheese

Veg(an)i - saison - surprise

(dam Speise von Kreativität  
erhalten)

21 Bio!! - Ofenkartoffel - Quark  
- Aufzote -

für Kelvin und inspiriert by

Sachsen - Anhalt

16 → 60

Mischkalkulation

Hey Leute, wir sind ein zertifizierter Handwerks-Metallbetrieb. Alles ist frei von den  
leider sonst sehr üblichen Inkont-Schweiß. Daher müssen wir hier kein Glutamat, Schwefel, Natrium  
ausweisen. Hast du Allergien, Fragen zur Herstellung...? Rede mit uns!!



Nachspiel

15

Glaube - Liebe - Hoffnung  
Hobusch Parfait spitz Alkohol  
Regionalgericht 2020

Dessert

Festplatte 5.0  
Regionalgericht 2018 600  
100 Jahre Bauhaus!!!  
- 4 Gäste + ein Abend der Bauhaus wird -  
(alles inklusive -> nur auf Vorbestellung)

Was spannendes 10  
-> zum spielen und  
Schokolade alkoholfrei!  
- something exciting  
to play with and  
chocolate - no alcohol!

Originalbewerbung Regionalgericht 2024:

„Bunt ist meine Lieblingsfarbe“ auf Leinwand 40x30 oder:  
Lauritz mutig handgeschmiedeter Käseklump  
zusammen mit Pauls traurigem Brennesselseis mit  
Sauerampfer & Hobusch Milchreis zusammen mit  
Tobis Hagebuttenmarmelade nach Omas Rezept,  
auf einem Unbewegten Dasein aus Schokolade.

2.0 Beschreibung

Dieses Stilleben der drei Dessauer Künstler ist eine faszinierende Darstellungsform kulinarischer Emotionen in der bildenden Kunst.

„Kandinskys „Prinzip der inneren Notwendigkeit“ wird neben dem Bezug auf Form und Farbe von den drei Dessauer Künstlern um ein Element erweitert, den Geschmack. „Die Vergänglichkeit des menschlichen Lebens finden ihr Symbol in dem hier dargebotenen, Lieblingsgericht das als Hochgenuss die Sättigung befriedigt. Diese im neuen Louvre Dessaus handgefertigte Komposition ist ein überzeugender Beweis dafür, dass Dessau nicht mehr länger Bauhaus denken muss. „Brennesseln und Sauerampfer finden neben Hobusch und erwärmten Milchreis ihren Platz in diesem Arrangement, es scheint, als würde eine Stimmung von Trauer

Zusammenstellung ausgehen, im Symbiose mit Hagebuttenmarmelade Dämmerlicht, wie Jing und Jang werden von einem Parfait im Die in Tumult geratenen Zutaten underground Künstlern ihren so den Rahmen der durch die gesetzt wurde zu sprengen: Tobis Hagebuttenmarmelade Zentrum des Kunstwerks und teilt zwei Teile!

Schließlich bringen die sichtbaren Käseklumps eine überraschende Kunstwerk. So arrangiert, steht Gesichtsausdruck entgegen und Lauritz führt uns mit diesem mutig Käseklump, der ebenso unheimlich zurück zu Kandinsky:

„Kunst und Handwerk - eine neue Ebene empfand Paul, wie sondern als perfekten Kontrast biographischer Welten. Das Stilleben

Leinwand 40x30  
süß oder salzig

handgemachte - geistige - affinierte  
Käsevariation aus Bio-Schafswild  
des Region. + Brennesselseis + Hagebutte  
+ Milchreis auf einem unbewegten Dasein  
aus Schokolade -  
- homemade aged and affines.  
foaldrues - sweet vettle ice - hip

Regionalgericht 2024 30

Gegensatz erhellt ein Käsekonvolut in das Gesamtportrait wie ein kämpfen beide Gefühlswelten und Gleichgewicht gehalten. ermöglichen den Dessauer Protest frei auszudrücken und Regionalität der Produkte

schafft eine Dualität im die Komposition in

Schwächen des Brutalität in das uns sein seltsamer macht uns unwohl. handgeschmiedeten wie verstörend ist,

Einheit“  
Kandinsky Schwarz nicht als Trauerfarbe, emotionaler, kulinarischer und

macht gute Laune, es zeigt das, was wir heute "flow" nennen, die Fähigkeit, sich in eine Sache: in die Kunst zu versenken!

Übersetzt: Das Lieblingsgericht ist die Summe aus einer Geisterfahrt emotionaler, biographischer und kultureller Lebensumstände und braucht, den kreativen (nichtnurvolleteller) Austausch in Restaurants. Deswegen waren und sind die Schließungen von Restaurants flächendeckend in Deutschland in und nach der Pandemie so bezeichnend. (# ohne Essen keine Kultur)

Gutes Essen ist keine Frage der sozialen Stellung. Das kulinarische Analphabetentum leitet sich nicht aus materieller Armut ab, sondern aus kultureller!