

LUNCH MENÜ

12. Mai - 18. Mai 12 bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN/STARTER

Cesar Salad 14€

Speck | Tomate | Parmesan | Anchovies
bacon | tomato | parmesan | anchovies

mit Hähnchen | with chicken 19€
mit Riesengarnelen | with king prawns 23€

Beten und Burrata 13€

Rhabarber | Mandeln | Wildkräuter
colorful beets | rhubarb | almond | wild herbs

Wildfang Garnelen Tequila Pil Pil 18€

Koriander | Rauchpaprika | Parmesan
wild prawns | chili | coriander | smoked
bellpepper | parmesan

Knuspriges Kikok-Hähnchen 15€

Chipotle Mayonnaise | Spitzkohl
crispy kikok chicken | chipotle mayonnaise |
pointed cabbage

Rote Beete Falafel *vegan* 14€

Ingwer | Wildkräuter | Hummus
beetroot | ginger | herbs | hummus

HAUPTGANG/MAINS

BUNKER Burger 18€

Brioche | Maishähnchenpatty | Bacon Jam |
Schmorzwiebel
brioche bun | corn fed chicken patty | bacon
jam | braised onions

BUNKER Burger *vegan* 18€

Beyond meat Patty | Avocado | Brioche
Beyond meat patty | avocado | brioche bun

Seelachs Backfisch 24€

Pommes | Gurkensalat | Remouladensauce
fried pollock | fries | cucumber salad |
remoulade sauce

Steinpilzravioli 15€

Käse vom Backensholzener Hof | Frühllauch
porcini mushroom ravioli | local cheese | leek

BUNKER Currywurst vom Grill 14€

Bacon Jam | Madras Curry | Pommes
grilled BUNKER Currywurst | bacon jam | madras
curry | fries

LUNCHMENÜ 1

Spargelcremesuppe 9€

Bärlauchpesto | Croutons
cream of asparagus soup | wild garlic pesto |
croutons

Fried Chicken Burger mit Pommes 15€

Brioche | hausgemachte Burgersauce | Tomate
fried chicken burger with fries | brioche |
homemade burger sauce | tomato

LUNCHMENÜ 2 *vegetarisch*

Vitalsalat mit Apfel und Walnüssen 9€

Wildkräuter | Sojadressing
vitality salad with apple and walnuts | wild herbs
| soy dressing

Heimischer Stangenspargel 15€

Sauce Hollandaise | Butter-Drillinge | Petersilie
home-grown asparagus spears | hollandaise
sauce | buttered triplets | parsley

Menüs 19,50€

DESSERT

Schokoladenküchlein 12€

Himbeereis | Hafercrumble
chocolate cake | raspberry ice | oat crumble

Crème Brûlée 8€

BUNKER Eisdiele | ice cream

Schoko *vegan* | Himbeere *vegan*
chocolate *vegan* | raspberry *vegan*
je Kugel | per scoop 5€

LA SALA
H A M B U R G

SPARGELKARTE

ASPARAGUS MENU

VORSPEISEN / STARTER

Spargelcremesuppe

Bärlauchöl | Croutons

Creamsoup of asparagus | wild garlic oil | croutons

9

Gegrillter weißer Spargel

Nussbuttermayonaise | Schnittlauch | Chilli-Panko-Crunch

Grilled white asparagus | brown-butter-mayonaise | chives | chilli-panko-crunch

10,50

Hauptgänge | Main

Heimischer Spargel 250g

Drillinge | Sauce Hollandaise oder geklärte Butter

Local asparagus | young potatoes | sauce hollandaise or clarified butter

15

wahlweise mit | optional with Katenschinken

20

country ham

Flank Steak

29,50

flank steak

gebratenem Lachsfilet

26

pan seared fillet of salmon

Spargelrisotto

Zweierlei Spargel | Katenschinken | Parmesan

Risotto of asparagus | country ham | parmesan

15