

MITTAGSKARTE / LUNCH

30. Juni - 06. Juli 2025, 12 bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN / STARTER

Caesar Salad

Speck | Tomato | Parmesan | Anchovis
bacon | tomato | parmesan | anchovies
14

mit Hähnchen / with chicken 19
mit Riesengarnelen / with king prawns 23

Beeten und Burrata

Rhabarber | Mandeln | Wildkräuter
Colorful beets | Burrata | rhubarb | almond | wild herbs
13

Wildfang Garnelen Tequila Pil Pil

Koriander | Rauchpaprika | Parmesan
wild prawns | chili | coriander | smoked bellpepper |
parmesan
18

Knuspriges Kikok-Hähnchen

Chipotle Mayonnaise | Spitzkohl
Crispy kikok chicken | chipotle mayonnaise | pointed
cabbage
15

Rote Beete Falafel vegan

Ingwer | Wildkräuter | Hummus
beetroot falafel | ginger | herbs | hummus
14

HAUPTGANG / MAIN

Bunker Burger

Brioche | Maishähnchenpatty | Bacon Jam |
Schmorzwiebel
Brioche bun | corn fed chicken patty | bacon jam | braised
onions
18

Bunker Burger **vegan**

Beyond meat Patty | Avocado | Brioche
Beyond meat patty | avocado | brioche bun
18

Seelachs Backfisch

Pommes | Gurkensalat | Remouladensauce
deepfried Pollock | french fries | cucumber salad |
remoulade sauce
24

Steinpilzravioli

Käse vom Backensholzener Hof | Frühllauch
Porcini mushroom-ravioli | local cheese | leek
15

Bunker Currywurst vom Grill

Bacon Jam | Madras Curry | Pommes
Bunker Currywurst | Bacon Jam | Madras Curry |
French fries
14

Lunchmenü 1

Pfifferlinge a la Creme

Hausgebackenes Focaccia | Tomaten | Wildkräuter
chanterelles a la creme
home-baked focaccia | tomatos | wild herbs

Gebratenes Maishähnchen

Cremige Polenta | Grillgemüse | Chimichurri
roasted corn-fed chicken
creamy polenta | grilled vegetables | chimichurri

Lunchmenü 2

Vegetarisch

Bunter Tomatensalat

Kräutervinaigrette | geröstetes Brot | eingelegte Zwiebeln
colourful tomato salad
herb vinaigrette | toasted bread | pickled onions

Risotto al Limone

Parmesan | Kirschtomate | Rucola
lemon risotto
parmesan | cherry tomato | rucola

Menü 19,50

Vorspeisen einzeln | starter solo 9
Hauptgang einzeln | Main solo 15

LA SALA[™]
H A M B U R G

DESSERT

Schokoladenküchlein

Himbeereis und Crumble
chocolate cake | raspberry-ice and berries
12

Crème Brûlée

8

Bunker Eisdiele icecream

Schoko **vegan** | Himbeere **vegan**
chocolate | rasberry
5 / Kugel

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. MwSt.. Allergene und Zusatzstoffe können beim Serviceteam erfragt werden.

All prices are in Euro and include VAT. Allergens and additives can be requested from staff.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

APERITIFEMPFEHLUNG

2021 Cava Stars Reserva Brut 0,1l

Castillo Perelada, Spanien

10

2016 Roederer Brut Vintage 0,1l

Louis Roderer, Champagne, Frankreich

19

Déjà-Vu Tonic Spritz

Thomas Henry Indian Tonic

Grapefruit und Rosmarin

13

Déjà-Vu Tonic Spritz

Alkoholfrei

Thomas Henry Indian Tonic

Grapefruit und Rosmarin

12

WEINEMPFEHLUNG

2023 Blanc de Blanc

Bodegas Can Vidalet, Mallorca, Spanien

0,1L 5,5

0,2L 11

0,75L 37

2023 "GB" Rosé Spätburgunder

Weingut Georg Breuer, Rheingau, Deutschland

0,1L 5

0,2L 10

0,75L 35

2019 So del Xiprer

Can Vidalet, Mallorca, Spanien

0,1L 7

0,2L 15

0,75L 45

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. MwSt.. Allergene und Zusatzstoffe können beim Serviceteam erfragt werden.

All prices are in Euro and include VAT. Allergens and additives can be requested from staff.