



# DINNER MENU

## **Gemeinsam genießen: Zeit, Gerichte und Freude teilen**

Unsere Philosophie ist die einer großen Familie: Gemeinsam essen, feiern und das Leben mit Freunden genießen. Lassen Sie sich von einer Vielfalt an Vorspeisen, raffinierten Gemüse-Highlights, Fisch- und Fleischgerichten begeistern – perfekt zum Teilen. Stellen Sie sich Ihre persönlichen Favoriten zusammen und genießen Sie alles in der Mitte des Tisches. Probieren, teilen, erleben – so wird jede Mahlzeit zum Fest.

---

## **Enjoy together: Sharing time, dishes and joy**

Our philosophy is that of a big family: eating together, celebrating and enjoying life with friends. Be inspired by a variety of starters, refined vegetable highlights, fish and meat dishes - perfect for sharing. Put together your personal favorites and enjoy everything in the middle of the table. Taste, share, experience - every meal becomes a feast.

# VORSPEISEN

## STARTER

### **Gebackene Polenta**

**Huancaína I Olivencreme I Tomatensalsa I Erbsenkresse**

*Baked Polenta*

*Huancaína I Olive Cream I Tomato Salsa I Pea Cress*

**14,5**

### **Gegrillte Aubergine**

**Focaccia I Romesco-Sauce I Tahini I Kichererbse I Granatapfel**

*Grilled Eggplant*

*Focaccia I Romesco Sauce I Tahini I Chickpeas I Pomegranate*

**15**

### **Cremige Burrata**

**Gegrillter Pfirsich I karamellisierte Walnuss I Chicorée**

*Creamy Burrata*

*Grilled Peach I Caramelized Walnuts I Chicory*

**16,5**

### **Garnelen Ceviche**

**Süßkartoffel I Salsa Verde I Kochbananenchips I rote Zwiebel I Jalapeno**

*Shrimp Ceviche*

*Sweet Potato I Salsa Verde I Plantain Chips I Red Onion I Jalapeno*

**19**

### **Gebackener Miso-Blumenkohl [vegan](#)**

**Cashew Creme | Frühlauch Ingwer Öl | Sumach**

*Baked Cauliflower [vegan](#)*

*Cashew Cream | Spring Onion Ginger Oil | Sumac*

**15**

### **Sashimi vom nordischem Ikarimi Lachs**

**Ponzu I Frühlauch I Sesamöl I Wakame I Pepperoni**

*Sashimi made from Nordic Ikarimi Salmon*

*Ponzu I Spring Onion I Sesame Oil I Wakame I Pepperoni*

**20,5**

# Fleisch Meat

## **Rosa gegrillte Lammchops**

**Erbсенпүree | Gochujang-Sauce | Schwarzer Sesam**

*Medium Rare Grilled Lamb Chops*

*Pea Purée | Gochujang Sauce | Black Sesame*

**24**

## **Gegrilltes Flank Steak**

**Chimichurri Sauce | Eingelegte Zwiebeln | Maldon-Salz**

*Grilled Flank Steak*

*Chimichurri Sauce | Pickled Onions | Maldon Salt*

**22**

# Fisch Fish

## **Dorade im Ganzen gegrillt**

**Café-de-Paris Butter | bunter Salat**

*Whole Grilled Sea Bream*

*Café de Paris Butter | Mixed Salad*

**27**

## **Gebratener Kabeljau**

**Wilder Brokkoli | Romesco-Sauce | Haselnüsse**

*Fried Cod*

*Wild Broccoli | Romesco Sauce | Hazelnuts*

**24**

# Meeresfrüchte Seafood

## **Gebratener Pulpo**

**Sepia-Tintenrisotto | Kräuter-Crunch | Chilli-Öl**

*Fried Octopus*

*Sepia Ink Risotto | Herb Crunch | Chili Oil*

**24**

# Vegan Vegan

## **Gebratene Mischpilze**

**Erbsenpüree | Enoki-Tempura | Gochujang**

*Sautéed Mixed Mushrooms*

*Pea Purée | Enoki Tempura | Gochujang*

**21**

# Beilagen

## Side Dishes

### **Pak Choi** *vegan*

**Koriander | Granatapfel | hausgemachte Hoisin**

*Pak choi* *vegan*

*Coriander | Pomegranate | Homemade Hoisin*

**9**

### **Knusprige Drillinge**

**Huancaína-Sauce | Szechuan-Paprika-Gewürz**

*Crispy Baby Potatoes*

*Huancaína Sauce | Szechuan Pepper Seasoning*

**13**

### **Pimientos de Padrón** *vegan*

**Maldon Salz**

*Pimientos de Padrón* *vegan*

*maldon salt*

**11**

### **Linguine al Limone**

**Zitrone | Parmesan | Kapern**

*Linguine al Limone*

*Lemon | Parmesan | Capers*

**15**

### **Kräuterrisotto**

**Kirschtomaten | Parmesan | Kresse**

*Herb Risotto*

*Cherry Tomatoes | Parmesan | Garden Gress*

**12**

### **Gerösteter Spitzkohl**

**Pinienkern-Butter | Sonnenblumenkerne | Schnittlauch**

*Roasted Cabbage*

*Pine Nut butter | Sunflower Seeds | Chives*

**14**

## UNSERE EMPFEHLUNG

### Our Recommendation

**Kulinarische Reise durch das La Sala**

**Verschiedene Highlights zum Teilen aus unserer Karte in 3 Gängen serviert**

*Culinary journey through La Sala*

*Various highlights to share from our menu served in 3 courses  
pro Person (ab 2 Personen) | per person (starting from 2 persons)*

**59**

## Cocktail zum Menü

**“Vesuvo”**

**Tequila Blanco | Limette | Chilli | Koriander-Öl |**

**Agavendicksaft**

**Tequila blanco | lime | chili | coriander oil |**

**agave syrup**

**16**

# Dessert Desserts

## **Erdbeer-Cheesecake-Cream**

**Mandel-Crumble | Limettengel | Basilikum-Eis | Hippe**

*Strawberry Cheesecake Cream*

*Almond Crumble | Lime Gel | basil ice cream | hippe*

**12**

## **Tres Leches**

**Karamel | Kokos-Weiße-Schokolade-Crumble | Mango-Maracuja-Gel**

*Tres Leches*

*Caramel | Coconut White Chocolate Crumble | Mango Passion Fruit Gel*

**10**

## **Churros**

**Dunkle-Schokolade-Rum-Ganache | Schokoladeneis- Kaffee-Crumble**

*Churros*

*Dark Chocolate Rum Ganache | Chocolate Ice Cream | Coffee Crumble*

**10**

## **BUNKER Eisdiele**

**Schoki Deluxe *vegan***

**Mango *vegan***

**Himbeere *vegan***

*Icecream*

*Chocolate Deluxe *vegan**

*Mango *vegan**

*Raspberry *vegan**

*je Kugel | per scoop*

**5**