



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 | Olivencreme | Tomatensalsa | Erbsenkresse

Baked polenta

Huancaína | olive cream | tomato salsa | pea cress

14,5

Gegrillte Aubergine

Focaccia | Romesco-Sauce | Tahini | Kichererbse | Granatapfel

Grilled eggplant

Focaccia | romesco sauce | tahini | chickpeas | pomegranate

15

Cremige Burrata

Gegrillter Pfirsich | karamellierte Walnuss | Chicorée

Creamy burrata

Grilled peach | caramelized walnuts | chicory

16,5

Garnelen Ceviche

Süßkartoffel | Salsa Verde | Kochbananenchips | rote Zwiebel | Jalapeno

Shrimp ceviche

Sweet potato | salsa verde | plantain chips | red onion | 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 | Frühlauch | Sesamöl | Wakame | Pepperoni

Sashimi made from nordic Ikarimi salmon

Ponzu | spring onion | sesame oil | wakame | pepperoni

20,5

Fleisch

Meat

Rosa gegrillte Lambchops

Gochunjang | schwarzer Sesam | Frühlauch

medium rare grilled lamb chops

Gochunjang | black sesame | early leek

22

Gegrilltes Flank Steak

Chimichurri Sauce | Röstzwiebeln

Grilled Flanksteak

Chimichurri sauce | fried onions

22

Knuspriges Kikok-Hähnchen

Chipotle Mayonnaise | Spitzkohl

Crispy kikok chicken

Chipotle mayonnaise | pointed cabbage

19

Fisch

Fish

Gebratener Kabeljau

Geräucherte Romesco-Sauce | Topinambur Chips | Haselnuss

Roasted codfish

Smoked romesco sauce | Jerusalem artichoke | hazelnut

22

Beilagen

Side Dishes

Pak Choi *vegan*

Koriander | Granatapfel | hausgemachte Hoisin

Pak choi *vegan*

Coriander | pomegranate | homemade hoisin

9

Spicy Mungbohnen sprossen *vegan*

Dan Dan Sauce | chilli crunch

Spicy Sprouts

dan dan sauce | chilli crunch

9

Pimientos de Padrón *vegan*

Den-Miso | Maldon Salz | Sesam

Pimientos de Padrón *vegan*

Den-Miso | maldon salt | sesame

11

Gerösteter Spitzkohl

Kalamansi | Schnittlauch | Pinienkern-Nussbutter

Roasted pointed cabbag

Kalamansi | chives | pine nut butter

15

Beilagen

Side Dishes

Garbanzo Curry *vegan*

Kichererbsen | Koriander | Galgant | Fenchel

Garbanzo curry *vegan*

Chickpeas | coriander | galangal | fennel

9

Patatas Bravas

Aioli | Tomaten Salsa

Patatas bravas

Aioli | tomatoes salsa

13

Cheesy Polenta

Parmesan | knusprige Zwiebeln

Cheesy Polenta

Parmesan | fried onion

11

Steinpilzravioli

Noilly Prat Sauce | Bergkäse | Frühlauch

Porcini Mushroom Ravioli

Noilly Prat sauce | mountaincheese | spring leek

12

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