

„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.

"Savor together: Share your time, your dishes, and your joy"

Our philosophy embraces the spirit of a big family: Eating, celebrating, and enjoying life together with friends and loved ones.

Delight in a variety of starters, exquisite vegetable highlights, fish, and meat dishes – all ideal for sharing. Create your own selection of favorites and enjoy everything placed at the center of the table. Taste, share, and celebrate – making every meal a joyous occasion.

Vorspeisen

Starters

Karamellisierte Ziegenkäse Hokkaido Ingwer Wildkräuter Goat cheese hokkaido ginger wild herbs	14
Geschmorte Aubergine <i>vegan</i> Frittierte Zwiebel Kreuzkümmel ErdnussXO Sauce Stewed eggplant Deep-fried onion cumin PeanutXO sauce	11
Feldsalat <i>vegan</i> Bunte Bete Estragon Sesamwalnüsse Lambs lettuce Colorful beets tarragon walnuts with sesame	11
Tatar vom Feersisch Rind Kapern Oliven Ciabatta Tartare of Feersisch beef capers olives ciabatta	19
Wildfang Garnelen Tequila Pil Pil Chili Koriander geräucherte Paprika Parmesan Wild prawns tequila pil pil chilli coriander smoked pepper parmesan	18
Mit Gin gebeizter Lachs Wacholder Holsteiner Cox Gurke Sumach With gin stained salmon juniper holsteiner cox cucumber sumach	16

“Hauptgänge”

Mains

Wir empfehlen verschiedene Gemüse, Fisch und Fleisch zum Teilen.

Pak Choi <i>vegan</i>	9
Koriander Granatapfel fermentierte Sojabohnen pak choi Coriander pomegranate fermented soya beans	
Wilder Brokkoli	11
Nussbutter Goji Beeren junger Knoblauch broccoli wild grown brown butter goji berries young garlic	
Urkarotten <i>vegan</i>	10
Lorbeer Kaffee Zitrone original carrots bay leaf coffee lemon	
Bei 84°C geschmorter Rotkohl	12
Sauerrahm Schnittlauch Preiselbeere 84 degrees braised red cabbage Sour Cream Chives Cranberry	
Schwarzwurzel a la Crème	16
Weißer Portwein Haselnuss Kerbel Black salsify a la crème White Port Wine Hazelnut Chervil	

Fleisch Meats

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust 22
Orangenjus | Szechuan Pfeffer
Medium Cooked Duck Breast
Orange Jus | Szechuan pepper

Short Ribs vom Morucha Rind 22
Ahorn Sirup | Tomate | Rauch
Morucha beef short ribs
maple syrup | tomato | smoke

Geschmorte Schweinebacke 19
Schmorsauce | frittierter Wirsing
Braised pork cheek | braised sauce | fried savoy cabbage

Fisch Fish

Zanderfilet 22
Safran Beurre Blanc | Rucola
Pike perch
saffron beurre blanc | rocketsalad

Pochierter Winterkabeljau 21
Kartoffelespuma | Passe-Pierre | Topinambur
Poached winter cod
Potato espuma | Passe-Pierre | Jerusalem artichoke

Beilagen Side dishes

Linsencurry 9

Koriander | Cashew | Granatapfel

Lentil curry
coriander | cashew | pomegranate

Kartoffel-Maronen Püree 9

Röstzwiebel | Nussbutter

Potatoe-chestnut Puree
Fried onion | brown butter

Steinpilzravioli 12

Backensholzer Käse | Frühlingslauch

Porcini mushroom ravioli
Backensholzer cheese | spring leek

UNSERE DINNEREMPFEHLUNG

our dinner recommendation

Kulinarische Reise durchs „La Sala“

Culinary journey through "La Sala"

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

Various highlights to share from our menu served in 3 courses

pro Person (ab 2 Personen) |

per person (starts from 2 persons)

55

Dessert

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse 10

Glühwein-Pflaumen | Crème fraîche | Gewürzcrumble

Dark Chocolate Mousse

Mulled Wine Plums | Crème fraîche | Spice crumble

Crème Brûlée 10

Bunker Eisdiele / icecream je Kugel 5

Schoki Deluxe *vegan* | Bratapfel | Himbeere *vegan* |

Lebkuchen

chocolate deluxe *vegan* | roasted apple | raspberry *vegan* | gingerbread