

LA SALA™

H A M B U R G

„Teile deine Zeit, teile deine Gerichte, teile dein Vergnügen“

"Share your time, share your dishes, share your pleasure,,

Unsere Philosophie einer großen Familie, zusammen
essen,
feiern und tanzen mit Freunden.

**Wir empfehlen verschiedene Vorspeisen,
Gemüsestars, Fisch und Fleisch zum Teilen.**

Stellen Sie sich Ihre persönlichen Favoriten selbst
zusammen.

Ganz nach Herzenslust probieren - einfach alles in die
Mitte.

**Our philosophy of a big family, eating, celebrating
and dancing together with friends.**

**We recommend various starters, vegetable stars, fish and meat to share.
Put together your own personal favourites. Taste to your heart's content.**

Vorspeisen

Starters

Ziegenkäse Kürbis Ingwer Wildkräuter Goat cheese pumpkin ginger wild herbs	14
Geschmorte Aubergine <i>vegan</i> Alter Balsamico Tomate Erdnuss Braised aubergine old balsamic vinegar tomato peanut	11
Feldsalat <i>vegan</i> Bete Estragon Sesamwalnüsse Lambs lettuce 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 Quitte Gurke Ayran With gin stained salmon juniper quince cucumber ayran	19

LA SALA™

H A M B U R G

“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	
Geschmorter Spitzkohl <i>vegan</i>	9
Erdnuss XO Reisessig Koriander braised cabbage peanut xo ricevinegar koriander	
Herbstpilze	12
Sauerrahm Schnittlauch Preiselbeere Mushrooms sour cream chives cranberry	

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

LA SALA™

H A M B U R G

Fleisch

Meats

Freiland Maishähnchen Kokos BBQ Chilli Corn feed free range chicken coconut bbq chilli	16
Short Ribs vom Morucha Rind Ahorn Sirup Tomate Rauch Morucha beef short ribs maple syrup tomato smoke	22
Krosser Duroc Schweinebauch 36 Stunden gegart Honig Thymian Crispy duroc pork belly 36 hrs honey thyme	18

Fisch

Fish

Zanderfilet Safran Beurre Blanc Rucola Pike perch saffron beurre blanc rocketsalad	22
Yellow Fin Tunfischsteak Fenchel Orange rosa Beeren Pfeffer Yellow fin tuna fennel orange pink pepper	29

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

Beilagen

Side dishes

Linsencurry 9

Spargel | Cashew | Granatapfel

Lentil curry
asparagus | cashew | pomegranate

Kartoffel-Rotkohl-Stampf 9

Apfel | Nussbutter

Mashed potato with red cabbage
apple | 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

LA SALA™

H A M B U R G

Dessert

Desserts

Gebackener Apfel Johannisbeere Vanille Fried apple black currant vanilla		10
Crème Catalana Renekloden Crumble Crema caltalana mirabelle crumble		10
Bunker Eisdiele icecream	je Kugel	5
Schoki Deluxe <i>vegan</i> Bratapfel Himbeere <i>vegan</i> Lebkuchen chocolate deluxe <i>vegan</i> roasted apple raspberry <i>vegan</i> gingerbread		

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