

DINNER MENÜ

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

Angebeiztes Lachs-Tatar

Avocado | Wakame Algen | Rocoto | Ingwer | Ponzu

Salmon tartare "Nikkei style"

Avocado | wakame seaweed | rocoto | ginger | ponzu

17

Ceviche vom Kabeljau „Tropical Heat“

Mango | Jalapeno | Limette | Süßkartoffeln | Zwiebel

Cod Ceviche „tropicalheat“

Mango | jalapeno | lime | sweetpotato | onion

17

Beten und Burrata

Bunte Beten | Rhabarber | Mandeln | Wildkräuter

Beets and burrata

Colorful beets | rhubarb | almond | wild herbs

13

Wildfang Garnelen Tequila Pil Pil

Chili | Koriander | geräucherte Paprika | Salicorn

Wild prawns Tequila Pil Pil

Chilli | coriander | smoked pepper | passe pierre

18

Gebackener Miso-Blumenkohl *vegan*

Cashew Creme | Frühlauch Ingwer Öl | Sumach

*Baked cauliflower *vegan**

Cashew cream | spring onion ginger oil | sumac

15

Gemüse Vegetables

Pak Choi *vegan*

Koriander | Granatapfel | Hoisin

Pak choi *vegan*

Coriander | pomegranate | hoisin

9

Spicy Mungbohnsprossen *vegan*

Szechuan Sauce | Rauch

Spicy Sprouts

Szechuan pepper | smoke

9

Pimientos de Padrón *vegan*

Den-Miso | Maldon Salz | Sesam

Pimientos de Padrón *vegan*

Den-Miso | maldon salt | sesame

11

Patatas Bravas

Aioli | Tomaten Salsa

Patatas bravas

Aioli | tomatoes salsa

13

Gerösteter Spitzkohl

Kalamansi | Schnittlauch | Pinienkern-Nussbutter

Roasted pointed cabbag

Kalamansi | chives | pine nut butter

15

Fleisch Meat

Rosa gegrillte Lambchops

Gochunjang | schwarzer Sesam | Frühllauch

Pink 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

Roasted codfish

Smoked romesco sauce | Jerusalem artichoke

22

Beilagen Side Dishes

Garbanzo Curry *vegan*

Kichererbsen | Koriander | Galgant | Fenchel

*Garbanzo curry *vegan**

Chickpeas | coriander | galangal | fennel

9

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)*

55

Dessert Desserts

Sticky Rice & Mango *vegan*

Sorbet | Kokos-Knusper

Sticky Rice & Mango *vegan*

Sorbet | Cocos-Crunch

10

Mousse au Chocolate

Himbeersorbet | Mandelhippe

Mousse au Chocolate

Raspberry sorbet | Almond-Crunch

10

BUNKER Eisdiele

Schoki Deluxe *vegan* | **Mango** *vegan* | **Himbeere** *vegan*

Icecream

Chocolate Deluxe *vegan* | *mango* *vegan* | *Raspberry* *vegan*

je Kugel | per scoop

5