

SOMMER MENU

AMARi

HAUSGEMACHTES BROT | 3

+BUTTER 2 + TAPENADE 3 + OLIVEN 3.5

PIMIENTOS | 6

HUMMUS | 9

TAGGIASCA OLIVEN | GEPICKELTE ZWIEBELN | GRANATAPFEL

ARANCINI | 11

ZUCCHINI | PROVOLONE | KRAUTER MAYO DIP

ZIEGEN LABNEH | 14

BUNTE BETE | PORTWEIN FEIGEN | HASELNUSS | SENFKAVIAR

LACHSFORELLEN CRUDO | 16

ZITRONEN DITON VINAIGRETTE | GRÜNER APFEL | DILL | SENFKAVIAR

RADICCHIO SALAT | 7.5

FENCHEL | ORANGE | OLIVEN | ORANGE-ZITRUS DRESSING | MANDELN

GALEGA OKTOPUS | 18

SÜSSKARTOFFEL PÜREE | PIMIENTOS | RAUCHMANDELN

ROSA KALBSTAFELSPITZ | 16

LACHSFORELLENSOSSE | GEPICKELTE RADIESCHEN | KAPERN | SCHNITTLAUCH

CACIO E PEPE | 15

PICI | FERMENTIERTE PARMESANCREME @BIBO | PFEFFER | PECORINO

GERÖSTETE AUBERGINE | 16

BOHNENCREME | GRÜNE SALSA | CRISPY CHILI CRUNCH

PIRI PIRI CHICKEN FREILAND | 21

FARRO | GELBE GRÜNE ZUCCHINI SALAT

LACHSFORELLE | 23

KARTOFFELPÜREE | FENCHEL GURKE SALAT | FRANKFURTER GRÜN BEURRE VERT

TIRAMISU | 8

ZITRONENTARTE | 6

BASKISCHER KÄSEKUCHEN | 7

MIT HAUSGEMACHTER BROMBEERMARMELADE

*ALTERNATIV HAUSGEMACHTES GLUTENFREIES BROT ODER GLUTENFREIE PASTA +2