

BARFOOD

SARDINEN-SPEZIALITÄTEN

Sardines Millésimés 2013 – La Sablaise 8,50

Sardines Millésimés 2015 – La Perle de Dieux 9,00

Sardines Millésimés 2014 9,50

Sardines Millésimés 2013 9,50

Eingelegt in bestes kaltgepresstes Olivenöl. Pur zu genießen.
Canned in extra virgin olive oil.

Sardines au casse-pierres – La Quiberonnaise 9,00

Zarte Jahrgangssardinen (Saison 2015) mit essbaren Casse-Pierre-Algen (Meerfenchel), frischem Pfeffer und feinen Karotten-Scheiben – eine subtile Kombination! *Sardines with edible Casse Pierre algae (sea fennel), fresh pepper and finely sliced carrot.*

Sardines au wasabi – La Quiberonnaise 9,50

In dieser Konserve trifft die zarte Sardine (Jahrgang 2015) auf Wasabi – eine aufregende Mischung, die einfach Spaß macht! Der Meerrettich tritt deutlich hervor, jedoch ganz ohne Schärfe – so dass die feine Sardine nicht übertüncht wird.
Sardines with an exciting mix of horseradish but without sharpness.

Sardines aux 2 piments – La Belle-Iloise 9,50

Angenehm scharf, subtil und ausgeglichen, mit einer fruchtigen Paprika-Zitronen-Note. Sehr aromatisch.
Aromatic, balanced, not too spicy with red pepper and lemon.

Sardines à la tapenade – La Belle-Iloise 9,50

Hier vereint sich das Beste aus der Bretagne und das Beste aus der Provence: die Sardine und die Tapenade! Eine gelungene und harmonische Mischung mit Noten von Knoblauch und Kräutern und einem Spritzer fruchtigen Olivenöls. Kraftvolle und aromatische Rezeptur.

*Sardines with herbs de Provence, garlic and extra virgin olive oil.
Very tasty and aromatic.*

Sardines à l'orange et l'huile de colza – La Perle des Dieux 9,50

Ein wahre Perle in einer eher unscheinbaren Dose! In diesem Rezept werden die Sardinen in neutralem Rapsöl eingelegt, welches das zarte und fruchtige Aroma der Orangen wunderbar hervorbringt.

Sardines in neutral rapeseed oil with a delicate and fruity aroma of oranges.

FISCHSPEZIALITÄTEN

Makrele in pikantem Olivenöl – Conservas Pinhais 8,50

Ganze Makrele (nicht filetiert) in leichtem Olivenöl, subtil-pikant abgeschmeckt mit einer deutlichen Nelkennote und einem Bouquet komplexer Aromen, ein lang anhaltendes würziges Geschmackserlebnis!

*Whole Mackerel (not filleted) in light olive oil and some notes of clove.
Complex aromas and a long, spicy taste.*

Chipirones in Olivenöl – Ramon Peña 8,50

Diese kleinen Tintenfische aus Galizien in extra vergine Olivenöl sind ein wahres Geschmackserlebnis! Einer der leckersten Klassiker in der spanischen Konservenvielfalt.

These small squid fish from Galicia in extra virgin olive oil are a real taste experience! One of the most delicious classics in Spanish canning.

Thunfischfilets in Olivenöl mit Oregano – Santa Catarina 8,50

Diese Thunfischfilets der Sorte Bonito sind köstlich zubereitet mit aromatischem Oregano aus den Gärten der Insel São Jorge und mit nur einer Prise Salz. *Fine tuna fillets with aromatic oregano and a pinch of salt.*

Thunfischfilets in Olivenöl mit Süßkartoffel 8,50

– Santa Catarina

Diese Thunfischfilets der Sorte Bonito sind köstlich zubereitet und – in Begleitung von Süßkartoffeln – in gutem Olivenöl eingelegt.

Tuna fillets of variety Bonito. Delicious with sweet potato and olive oil.

Thunfischfilets in Olivenöl mit Curry – Santa Catarina 8,50

Feine Thunfischfilets in Olivenöl mit Curry.

Eine exotische, würzige und schön ausbalancierte Mischung.

Fine tuna fillets in olive oil with curry.

An exotic, spicy and well balanced mixture.

Thunfischfilets in Olivenöl mit Rosmarin – Santa Catarina 8,50

Feine Thunfischfilets in Olivenöl mit Rosmarin. Eine mediterrane, würzige und schön ausbalancierte Mischung.

Tuna fillets with olive oil and rosemary. A Mediterranean and spicy mix.

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit frisch getoastetem Weißbrot
oder Brotchips aus unserer eigenen Bäckerei.

Alle bei uns angebotenen Fischprodukte sind umweltverträglich hergestellt
und entsprechen den internationalen Standards
zum arterhaltenden Fischfang.

Die Zutaten wie Olivenöl, Gemüse und Gewürze sind alle biodynamisch.

*g/e/m/sl/sn/w/f/su/fa/a

*All dishes are served with fresh toasted white bread
or bread chips from our own bakery.*

*All fish products offered are produced environmentally friendly and
according to international standards for species-preserving fishing.*

*The ingredients such as olive oil, vegetables and spices
are all biodynamic and from local producers.*

CLASSICS

bis 23.00 Uhr

3 Landjäger 7,50

mit Gewürzgurke und Brotkonfekt ^{*g/e/m/sl/sn/su/a}

A Landjäger is a smoked, raw beef and bacon sausage.

Served with gherkin and bread confectionary from our in-house bakery.

Gemüse-Chips 6,50

mit Limonen-Aioli ^{*e/m/sn/su/a}

Vegetable chips with lime Aioli

Einstein Roastbeef Burger 15,00

mit rosa gebratenem Rinderrücken, Strauchtomaten, Römersalat, Röstzwiebeln, Cole Slaw und Süßkartoffel-Pommes frites ^{*g/e/m/sl/sn/su/a}

Einstein roast beef burger with pink roasted sirloin, vine-ripened tomatoes, romaine lettuce, roasted onions, cole slaw and sweet potato fries

6 Mini Wiener Schnitzel 17,00

mit kaltgerührten Preiselbeeren und hausgemachten Erdäpfelsalat ^{*g/e/m/sl/su/a}

with cold stirred cranberries and homemade potato salad