

STOANA OSTERMENÜ

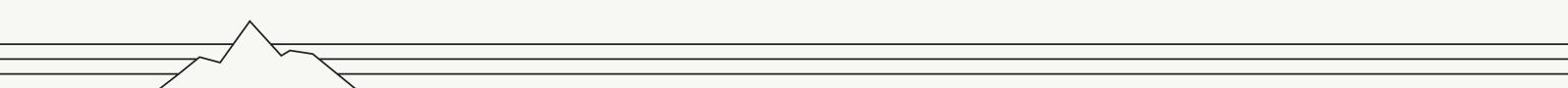
(auch bekannt als: die Dinge, die wir vor dem Spargelansturm grillen, braten und lieben)

Brot & Kleine Dinge

HAUSGEBACKENES FOCACCIA mit Olivenöl	6.50€
Warm, fluffig, salzig. Du wirst es bestellen. Sag nichts – wir wissen es.	
OLIVEN aus Sizilien	4.50€
Eingelegt mit Kräutern und Zitrus. Perfekt zum Drink. Und zum nächsten.	
FRITTIETE BLÄTTER VOM BLUMENKOHL	10.50€
Mit Zitronen-Knoblauch-Salz und Parmesan.	
FRÜHLINGS-BURRATA	16.50€
Cremige Burrata mit gegrillten Erbsen, dicken Bohnen, Minzöl und Alma-Focaccia.	
SAIBLING-CEVICHE	18.50€
Frischer Saibling aus Unken in Gurken-Limetten-Aguachile. Leicht, frisch, weckt Frühlingsgefühle.	
STOANA POMMES mit Parmesan+Trüffelmayo	6.90€

Frisch aus dem Garten

BLUMENKOHL YAFFO SALAT VEGAN	14.50€
Ein Jaffa-inspirierter Salat mit knusprig gebratenem Blumenkohl, Karotten-Labneh und frischen, lebendigen Aromen.	
ALMA-SALAT VEGAN	14.50€
Der nette Salat – regionales Gemüse, superfrisch, nie langweilig.	
SPITZKOHL STEAK VEGAN MÖGLICH	15.00€
Angebratener und geschmorter Spitzkohl, gefüllt mit frischen Kräutern und verfeinert mit Bergkäse.	
GRÜN-WEISSER SALAT VEGAN	14.50€
Frisches Frühlingsgemüse mit Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette. Sempel, aber stark.	
SEXY AUBERGINEN-STEAK VEGAN	16.50€
Dick geschnittene Aubergine mit Miso-Orangen-Ingwer-Glasur, auf Karottenjoghurt.	
FRÜHLINGS-LASAGNE	26.00€
Grüne Nudelblätter mit gegrilltem Spinat & Bärlauch-Ricotta, Kräuter-Béchamel, Stracciatella und Alma-Chiliöl. [Wir träumen von ihr.]	

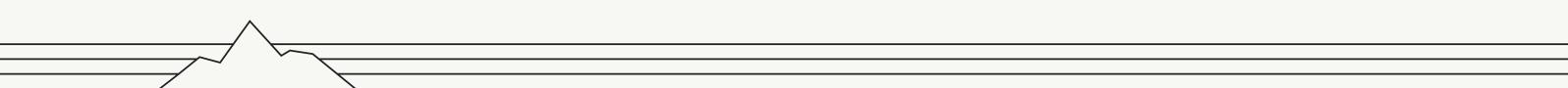


Vom Grill geküsst

GTEGRILLTER SPARGEL	17.50€
Grüner & weißer Spargel, perfekt gegrillt, auf Basilikum-Spargel-Creme mit Pistazien.	
TAFELSPITZ TATAKI	18.50€ (120g) / 25.50€ (200g)
Kurz angebratener Tafelspitz (vom Metzger Rass), serviert mit einer samtig braunen Butter-Emulsion und würzigen, eingelegten Zwiebeln.	
MARINIERTES GRILLHENDL	24.50€
In einer besonderen Knoblauch-Zitronen-Mischung mariniertes Grillhendl, und mit Pommes Beilage.	
DANIEL'S CHICKEN DELUXE	27.50€
In einer besonderen Knoblauch-Zitronen-Mischung mariniertes Grillhendl, von Daniel serviert mit 3 Toppings seiner Wahl und Maistortillas.	
GTEGRILLTER WOLFSBARSCH	32.00€
Ganzer Wolfsbarsch auf Avocadocreame mit Nori-Butter und Mangold. Schick & lecker.	
TOMAHAWK STEAK VOM SCHWEIN	35.00 bis 65.00€
Groß, saftig, perfekt gegrillt. Komm hungrig. €5.50 pro 100 Gramm: frag die chicas, wie groß die Steaks heute sind ;) Serviert mit einer Portion STOANA POMMES als Beilage.	
RIBEYE SPIESSE	32.00€ / 35.00€ (Deluxe)
Dünn geschnittenes Ribeye in Ananas-Chili-Marinade gegrillt, dazu Kartoffelpüree. Oder Deluxe-Version: serviert mit 3 Toppings a la Daniel und Maistortillas.	
LAMM-SHAWARMA	27.00€
Lammsteak mit Erbsen-Minz-Püree, Sumach-Zwiebeln und Feta. Kein Wrap, aber trotzdem warm ums Herz.	

Süßes Finale

BASBOUSA MIT KAMILLENSIRUP	7.50€
Grieß-Olivenöl-Kuchen mit griechischem Joghurt & Blutorangen in Kamillen-Gewürz-Sirup.	
MALABI MIT RHABARBER GLUTENFREI	7.50€
Rosenwasser-Panna-Cotta mit Rhabarber in Erdbeer-Basilikum-Sirup.	
SCHOKO-KUCHEN GLUTENFREI	7.50€
Dunkel, fudgy, emotional. So wie's sein muss.	
AFFOGATO AL CAFFÈ GLUTENFREI	5.80€
Espresso doppio mit einer Kugel Vanilleeis	



für die Kids

POMMES KIDS	5.90€
POMMES + CRISPY CHICKEN	10.90€
PASTA mit Tomatensauce oder Butter	8.90€
ICE ICE BABY Vanille / Schokolade / Salzkaramell / Amarena Kirsch Himbeer Sorbet / Zitronen Sorbet / Pistazie	je Kugel 1.80€

IMMER FREITAGS 

**La Fiesta
Stoana**

39 € pro Person
mit Aperitif

TAPAS DEL MUNDO

Euch erwarten feine Köstlichkeiten aus aller Welt. Serviert werden die Tapas in drei Runden: Vorspeise, Hauptgang & Dessert. Alles in die Mitte auf den Tisch zum Teilen und Zugreifen. Fisch, Fleisch, Vegetarisch - für jeden ist was dabei!

Sushi 
Samstag

Jeden Samstag gibt es zusätzlich zu unserer Karte frisches Sushi von unsere Küchenteam. Wahlweise mit Fisch oder Vegetarisch. Immer frisch gerollt und nur solange der Vorrat reicht. Gerne könnt Ihr Euer Sushi für Samstag auch vorbestellen. Einfach den Chicas bei der Reservierung Bescheid geben.