

**We make emotional food to touch your ALMA {soul}.*



SMALL

FOCACCIA €6.50

{Warm, fluffig, salzig. Du wirst es bestellen. Sag nichts – wir wissen es.}

OLIVEN €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.}

“FIFTY SHADES OF FLAME” PONZU €18.50

{Feine Lachsforelle aus Unken, sanft am offenen Feuer abgeflämmt, serviert mit einer erfrischenden Nikkei-Ponzu-Vinaigrette und dem süßen Herzen einer Ananas. Frisch, zitronig, ein bisschen frech.}

STOANA POMMES MIT PARMESAN+TRÜFFELMAYO €7.50

{unser Klassiker seit 2020}

MEDIUM

BERRY GUAT BURRATA €16.50

{Cremige Burrata mit Erdbeere-Rhabarber, Basilikum und Alma-Focaccia.}

BLUMENKOHL YAFFO SALAT (VEGAN) €14.50

{Ein Jaffa-inspirierter Salat mit knusprig gebratenem Blumenkohl, Karotten-Labneh und frischen, lebendigen Aromen.}

A VERY HIPSTER CAPRESE SALAD €15.50

{Weibliche Cherrytomaten – sorgsam ausgewählt und geschnitten, als ob's wichtig wäre – mit Basilikum, Sherryessig und Olivenöl. Auf Rucola-Pesto, mit cremigem Büffelmozzarella und frechem Focaccia-Crunch. Denn ein bisschen Crunch hat noch niemandem geschadet.}

SPITZKOHL STEAK (VEGAN MÖGLICH) €15.00

{Angebratener und geschmorter Spitzkohl, gefüllt mit frischen Kräutern und verfeinert mit Bergkäse.}

DANIEL'S CAESAR SALAT €15.50

{Mini Romana Salat mit hausgemachter Caesar Vinaigrette und crunchy Focaccia Topping. Veggie und verführerisch gefährlich!}

SEXY AUBERGINEN-STEAK (VEGAN) €16.50

{Dick geschnittene Aubergine mit Miso-Orangen-Ingwer-Glasur, auf Karottenjoghurt. Vegan. Sexy.}

GEGRILLTER SPARGEL €17.50

{Grüner & weißer Spargel, perfekt gegrillt, auf Basilikum-Spargel-Creme mit Pistazien.}

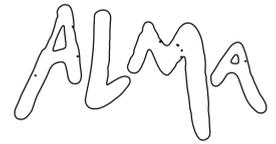
TATAKI €18.50 (120gr) / €25.50 (200gr)

{Kurz angebratener Tafelspitz (vom Metzger Rass), serviert mit einer samtig braunen Butter-Emulsion und würzigen, eingelegten Zwiebeln.}

BEEF TARTAR €16.50 (100gr), €20.50 (150gr), €23.50 (200gr)

{Leicht wie ein Rindfleischsalat, fleischig wie nur ein Tatar. Verfeinert mit einer sommerlichen Dijon-Vinaigrette, Kapern und Cornichons. Serviert mit knuspriger Mais-Tostada.}

*We make emotional food to touch your ALMA {soul}.



LARGE

FRÜHLINGS-LASAGNE €26.00

{Grüne Nudelblätter mit gegrilltem Spinat & Bärlauch-Ricotta, Kräuter-Béchamel, Stracciatella und Alma-Chiliöl. Wir träumen von ihr.}

MARINIERTES GRILLHENDL €24.50

{In einer besonderen Knoblauch-Zitronen-Mischung mariniertes Grillhendl, mit Pommes Beilage oder kleinem Caesar Salat (+€2.00).}

DANIEL'S CHICKEN DELUXE €27.50

{In einer besonderen Knoblauch-Zitronen-Mischung mariniertes Grillhendl, von Daniel serviert mit 3 Toppings seiner Wahl und Maistortillas. Wild & wunderbar.}

GEGRILLTE FORELLE €32.00

{Ganze Forelle in ihrer ursprünglichen Pracht aus Unken mit Nori-Butter und gegrilltem Mangoldsalat. Schick & lecker.}

X-LARGE

PORK TOMAHAWK STEAK €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.}

BONE IN RYB-EYE €60.00 BIS 90.00

{Ein Premium-Stück für Premium-Menschen, serviert mit Kräuterbraunbutter, Chimichurri und Kartoffelpüree. €10.00 pro 100 Gramm: frag die chicas, wie groß die Steaks heute sind ;)}

SÜßES FINALE

OH MY GOD, WHAT A CAKE €7.50

{Luftiger Biskuit, getränkt in drei Sorten Milch. Süß, saftig – und das perfekte kleine Sündchen nach der 10-Uhr-Pilatesstunde. Verdient hast du's. Wahrscheinlich.}

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 €5.80

{Espresso doppio mit einer Kugel Vanilleeis.}

ICE ICE BABY je Kugel €2.00

{Vanille / Schokolade / Salzkaramell / Pistazie / Amarena Kirsch / Himbeer Sorbet / Zitronen Sorbet}