

Snacks zum Wein

Kalte Gerichte:

Unser Cajun- Nussmix	4,5
Hausmarinierte Riesen- Oliven & Rosmarincracker	7
Brot und Butter vom Bäcker Liedtke	5
Dreierlei von regionalen Schinken mit Brot ¹⁰	17
La Brújula No. 30 – <i>kleine handgelegte Sardinen aus der Dose mit Brot</i>	13,5
La Brújula No. 60 – <i>Bauchfleisch vom Yellowfin Tuna aus der Dose mit Brot</i>	17
Santa Catarina Thunfisch mit Molho Cru Sauce & Brot	13,5
<i>Bauchfleisch vom handgeangelten Thunfisch in Azorischer Sauce aus der Dose</i>	
Käseplatte von Maison Kober (5 Sorten, serviert mit Brot & Chutney)	
200g	28
100g	22,5
Beluga- Linsensalat Avocado Japanische Salzpflaume - <i>vegetarisch</i> -	16
mit in Rote Bete gebeiztem Schottischem Label Rouge Lachs	22

Warme Gerichte:

Baba Ghanoush mit hausgebackenem Naan Brot	7,5
Geschmorte Iberico Bäckchen Kartoffelpüree Bunte Karotten	22
Trüffel Croque Monsieur	20
<i>Liedtke Brot mit Käse von Käse Kober und Schinken von Seifermanns Bauernhof</i>	
Flammkuchen Ziegenkäse Birne Walnuss	13
Gambas al Ajillo Brot	
4 Stück	12
6 Stück	18

Desserts:

Schokoladen Moëlleux Vanille Eis Johannisbeer- Sauce	13
--	----

Zusatzstoffe:

10- Nitritpökelsalz

Snacks

Our Special Cajun Flavoured Mix of Nuts & Seeds	4,5
Home Marinated Olives & Rosemary Crackers	7
Bread from Bakery Liedtke & Butter	5
Baba Ghanoush with Homebaked Naan Bread	7,5
Trio of regional cured ham with bread	17
Truffle Croque Monsieur	20*

Catch of the day from the tin:

La Brújula No. 30 – <i>Sardines with bread</i>	13,5
La Brújula No. 60 – <i>Yellowfin Tuna with Bread</i>	17
Santa Catarina Tuna with Molho Cru Sauce & Bread	13,5

Maison Kober Cheese Special:

(5 different types, served with bread & chutney)

200g <i>(perfect for sharing)</i>	28
100g	22,5

* *This warm snack is served until 10:00pm.*