

# Abendkarte

Herzlich Willkommen in der ALMA.

Unser Menü ist klein, aber fein, täglich mit Liebe frisch gekocht.  
Lasst es euch schmecken!

## Chef's Choice Tasting Menü (nur tischweise):

in 4 Gängen 45,00 pro Person  
in 5 Gängen 55,00 pro Person

Vegan oder ausschließlich vegetarisch nicht möglich.  
Bestellung bis 20.30

### Zum Start in den Abend:

Brot & Butter	Meinklang's Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Maldon Salz (A, G, L, N)	6,90
ALMA's Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept	6,90
Labneh	mit Gemüse von Evi Bach und Kapuzinerkresse (G)	6,90
Belugalinsencreme	mit eingelegten Rüben und Ras el Hanout (H, L, N, O)	5,90
Sardinen	mit Chimichurri und Mandelcrumble (A, D, G, H)	13,90

### Vorspeisen

Tomaten Panna Cotta (A, C, G, H, L, O)	mit Basilikum, eingelegten Paradeisern & Pistazien-Parmesan-Crumble	14,00
Rübenvariation (A, F, G, L, N, O)	mit Miso, Feta und Sesam	14,00
Vichyssoise (B, D, G, L, O)	erfrischende Erdäpfel-Lauch Suppe mit eingelegten Marillen & gebratenen Garnelen	15,00
Pancetta Arancini Cacio e Pepe (A, C, G, L, O)	mit Romesco Sauce und Rucola	15,00

### Hauptspeisen

Melanzane alla Parmigiana (G, H, L, O)	mit Tomaten, Spinat, Stracciatella di Buffala und Pinienkernen	18,00
Fattoush mit geräucherter Lachsforelle (A, D, L, N)	libanesischer Brotsalat mit Gurke, Radieschen, Cherrytomaten und Zhooug (pikantes Kräuterpesto)	19,00
Geschmorte Maishendlkeule (G, L, O)	mit Mais und Gremolata	20,00

### Dessert & Käse

Tagesdessert		7,00
Käse (A, G, H, M, N, O)	ausgewählte Käsevariationen von JUMI und Nuart mit Sauerteigbrot	13,00

#### Allergene:

Detaillierte Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen erhaltet ihr bei unserem Serviceteam.

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Dinner Menu

Welcome to ALMA!

Our menu is small but nice. Freshly cooked everyday with lots of love.  
Enjoy it!

**Chef's Choice tasting Menu (only per table):**

in 4 courses                      45,00 per person  
in 5 courses                      55,00 per person

Vegan oder only vegetarian not possible.  
Last order at 20.30

Nibbles to start the evening with:

Bread & Butter	sourdough bread from Meinklang, whipped butter, salt flakes (A, G, L, N)	6,90
ALMA's olives	marinated with our house spice blend	6,90
Labneh	with vegetables from Evi Bach and nasturtiums (G)	6,90
Beluga lentil cream	with pickled beets and Ras el Hanout (H, L, N, O)	5,90
Sardines	with chimichurri and almond crumble (A, D, G, H)	13,90

Starters

Tomato Panna Cotta (A, C, G, H, L, O)	with basil, pickled tomatoes & pistachio parmesan crumble	14,00
Variation of beets (A, F, G, L, N, O)	with miso, feta cheese and sesame	14,00
Vichyssoise (B, D, G, L, O)	Potato and leek soup with pickled apricots and fried shrimps	15,00
Pancetta Arancini Cacio e Pepe (A, C, G, L, O)	with Romesco sauce and rocket	15,00

Mains

Melanzane alla Parmigiana (G, H, L, O)	with tomatoes, spinach, Stracciatella di Buffala and pine nuts	18,00
Fattoush with smoked salmon trout (A, D, L, N)	lebanese bread salad with cucumber, radishes, cherry tomatoes & Zhoug (spicy herb pesto)	19,00
Braised corn-fed chicken (G, L, O)	with sweet corn and gremolata	20,00

Dessert & cheese

Dessert of the day		7,00
Cheese (A, G, H, M, N, O)	selected cheese varieties from JUMI and Nuart with sourdough bread	13,00

♥♥♥Tipping is at your discretion♥♥♥ All our prices are in Euros incl. local taxes, excluding service charge.

Allergens:

Please ask our service personnel for detailed information allergens.

A= Cereals containing gluten, B= crustaceans, C= eggs, D= fish, E= peanuts, F= soya, G= milk or lactose, H= other nuts, L=celery, M= mustard, N=sesame, O= sulphite, P= lupines, R=mollusks