

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 49,00 pro Person
in 5 Gängen 59,00 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
Entenlebercreme	mit Feigen und eingelegten Birnen (O)	6,90
Käferbohnen Humus	mit Karfiol (N, O)	6,90
Sardinen	mit Chimichurri und Mandelcrumble (A, D, G, H)	14,90

Vorspeisen

Tomaten Panna Cotta (A, C, G, H, L, O)	mit Basilikum, eingelegten Paradeisern & Pistazien-Parmesan-Crumble	15,00
Kürbis-Bergkäseflan (C, G, H, L, M, O)	mit Quitte & Kürbiskerncrunch	15,00
Geräuchertes Lachsforellentatar (A, D, O)	mit Roter Rübe, Limette & Labneh	16,00
Pancetta Arancini Cacio e Pepe (A, C, G, L, O)	gebackene Risotto-Bällchen mit Romesco Sauce und Rucola	16,00

Hauptspeisen

Melanzane alla Parmigiana (G, H, L, O)	mit Tomaten, Spinat, Stracciatella di Buffala und Pinienkernen	19,00
Eierschwammerl-Erdäpfel Ragout (G, L, O)	mit pochiertem roten Welsfilet, Salzzitrone und Tropeazwiebeln	22,00
Geschmortes Maishendl (G, L, O)	mit Polenta, Mais, Petersilien-Zitronen-Pesto und Rotweinjus	22,00

Dessert & Käse

Tagesdessert		7,00
Käse (A, G, H, M, N, O)	ausgewählte Käsevariationen von JUMI und Nuart mit Sauerteigbrot	15,00

Allergene:

Detaillierte Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen erhalten 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 49,00 per person
in 5 courses 59,00 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
Duck liver cream	with figs and marinated pears (O)	6,90
Runner bean hummus	with cauliflower (N, O)	6,90
Sardines	with chimichurri and almond crumble (A, D, G, H)	14,90

Starters

Tomato Panna Cotta (A, C, G, H, L, O)	with basil, pickled tomatoes & pistachio parmesan crumble	15,00
Pumpkin & mountain cheese flan (C, G, H, L, M, O)	with quince and pumpkin seed crunch	15,00
Smoked salmon trout tartar (A, D, O)	with beetroots, lime & labneh	16,00
Pancetta Arancini Cacio e Pepe (A, C, G, L, O)	fried risotto balls with Romesco sauce and rocket	16,00

Mains

Melanzane alla Parmigiana (G, H, L, O)	with tomatoes, spinach, Stracciatella di Buffala and pine nuts	19,00
Chanterelle and potato ragout (G, L, O)	with poached red catfish fillet, salt lemon and tropea onions	22,00
Braised corn-fed chicken (G, L, O)	with polenta, sweet corn, parsley-lemon pesto & red wine jus	22,00

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	15,00

♥♥♥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