

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,)	7,00
ALMA's Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept	7,00
Entenlebercreme	mit Feigen und eingelegten Birnen (O)	7,00
Karotten Humus	mit Karfiol (N, O)	7,00
Sardinen	mit Chimichurri und Mandelcrumble (A, D, G, H)	15,00

Vorspeisen

Geschmorte Topinambur (C, G, L, O, H)	mit Après Soleil Hollandaise, Endiviensalat und Pinienkernen	15,00
Allerlei von der Schwarzwurzel (A, C, G, H, L, M, O)	Panna Cotta, gebacken und als Salat mit Piemonteser Haselnüssen	15,00
Carpaccio von der Cedro-Zitrone (D, M, L, O)	mit geräucherter Forelle, Chicorée und Kapern	16,00
Gebackenes Gansragout (A, C, F, G, L, M, O)	mit Pastinakencreme, Spitzkraut und Apfelvinaigrette	16,00

Hauptspeisen

Getrüffelte Ricottaknödel (A, C, G, H, L, O)	mit roten Rüben, Birnen und Karfiolschaum	22,00
Sous Vide gegartes Filet vom Roten Wels (A, D, F, L, M, N, O)	mit Shitake, Pak Choi und gebackenen Enoki	25,00
Kalbssaltimbocca (F, G, L, O)	mit Erdäpfelrisotto à la Milanese mit Safran und Markknochen	25,00

Dessert & Käse

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

Allergene:

Detaillierte Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie 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	<i>sourdough bread from Meinklang, whipped butter, salt flakes (A, G)</i>	7,00
ALMA's olives	<i>marinated with our house spice blend</i>	7,00
Duck liver cream	<i>with figs and marinated pears (O)</i>	7,00
Carrot hummus	<i>with cauliflower (N, O)</i>	7,00
Sardines	<i>with chimichurri and almond crumble (A D, G, H)</i>	15,00

Starters

Braised Jerusalem artichoke (C, G, L, O, H)	<i>with Après Soleil Hollandaise, endive & pine nuts</i>	15,00
Variation of salsify (A, C, G, H, L, M, O)	<i>Panna Cotta, fried salsify and a salad with Piedmont hazelnuts</i>	15,00
Cedro-Lemon Carpaccio (D, M, L, O)	<i>with smoked trout, chicory and capers</i>	16,00
Fried goose ragout (A, C, F, G, L, M, O)	<i>with parsnip cream, cabbage and apple vinaigrette</i>	16,00

Mains

Truffled ricotta dumplings (A, C, G, H, L, O)	<i>with beet root, pears and cauliflower foam</i>	22,00
Sous vide cooked red catfish fillet (A, D, F, L, M, N, O)	<i>with shitake, pak choi and baked enoki</i>	25,00
Veal saltimbocca (F, G, L, O)	<i>with potato risotto a la Milanese with saffron and marrow bone</i>	22,00

Dessert & cheese

Dessert of the day		7,00
Cheese (A, G, H, M, N, O)	<i>selected cheese varieties from JUMI with sourdough bread</i>	15,00

♥♥♥THANK YOU FOR LEAVING A TIP♥♥♥

All our prices are in Euros incl. local taxes, service charge is not included.

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