

Speisekarte

Starter

Brot & Butter 5,50€
Frisch gebackenes Sauerteigbrot
milde Meersalzbutter

Marinierte Oliven 5,00€
Zitrone | Knoblauch | Chili | Thymian | Rosmarin

Gegrillte Garnelen 15,00€
Hochwertiges Olivenöl | Garnelen
Knoblauch | frische Kräuter | Chili
warmes, geröstetes Sauerteigbrot | Zitrone

Vorspeisen

Tuna Tatar 18,50€
Thunfisch | Avocado | Ponzu
knuspriger Brotchip | Wildkräuter
Limetten-Chili-Mayo.

Rote-Bete-Carpaccio 15,00€
Dünne Scheiben von Roter Bete
gratinierter Ziegenkäse | Blaubeeren &
kandierten Walnüssen
zarter Feldsalat
(Vegan (V) mit Birne).

Burrata 12,50€
Cremige Burrata | marinierte Tomaten
frische Grapefruit | aromatisches Basilikumöl

Barlo

Blattwerk

Winter Salad Mix 14,00€
Wildkräuter | Radicchio | Castelfranco | Rohkost von
Radieschen, Karotte & Rübe | fermentierte Zwiebel
Zitronen-Honig-Vinaigrette

Choose your Topping
Thymian Huhn + 7,50€
Smokey Roastbeef + 8,50€
Zitronen Garnele + 6,00€

Feldsalat 12,50€
Zarter Feldsalat | cremiges Kartoffel-Dressing |
ausgelassener Schinkenspeck eingelegte Birne

Auch als Beilage erhältlich 7,50€

Hauptgänge

Rinderrücken classic cut 34,50€
geflammtes Rumpsteak | getrüffelter
Kartoffelstampf | zarter Bimi | aromatische
Rosmarin-Jus

Gegrillter Pulpo | Erbsen-Minzpüree | Ajvar 24,00€
Beurre Blanc | frische Salsa Verde

Wiener Schnitzel (Kalb) 26,50€
Traditionell goldbraun ausgebacken |
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
Zitrone | Feldsalat

Pasta Aglio e Olio und ein bisschen Me(h)er 22,50€
frische Pasta | Knoblauch-Chili-Olivenöl
gegrillten Garnelen | Küchenkräuter

Harissa-Blumenkohl 16,50€
Hummus | Labneh | Harissa-Mayo
geröstete Kerne | Heidekräuteröl

Bar

Nachspeise

Crème Brûlée

6,50€

Warmer Schokokuchen

10,50€

Flüssiger Schokoladenkern, serviert mit
Spekulatiuseis, Beeren & Nusscrumble.

Barloul