

Abendkarte

Herzlich Willkommen in der ALMA. Wir bieten ein 2-, 3- oder 4-Gänge Menü pro Person an. Wählt einfach nach Lust und Laune aus den nachstehenden Gerichten unserer Tageskarte.

2 Gänge: 35,- (1x Vorspeise, 1x Hauptspeise)

3 Gänge: 40,- (1x Vorspeise, 1x Hauptspeise, 1x Dessert oder Käse)

4 Gänge: 50,- (2x Vorspeise, 1x Hauptspeise, 1x Dessert oder Käse)

Zum Start in den Abend, je 5,90:

ALMAs Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept
Getting Nuts	frisch geröstete Nussmischung, findig gewürzt (O, H)
Labneh	hausgemachter Joghurtfrischkäse mit Dukkah (G, N, H, O, M)
Brot & Butter	Santa Rosa Sour Loaf, aufgeschlagene Butter, Maldon Salz (G, A, L, N)
Focaccia	täglich frisch gebacken, solange der Vorrat reicht (A)

Vorspeisen:

Kickstart (D, G, H)

Hausgemachter Labneh mit Anchovies, Petersilie, Pistazien und Knoblauch

Soul Food (F, G, H, L, O)

Mit Oregano geschmorter Kohlrabi aus dem Ofen, dazu ein Schuss Obers und Piment d'Espelette

Auf nach Venedig! (G, H)

Gebratenes Rind à la Carpaccio mit bestem Olivenöl, roh marinierte Erdartischocke, Grana Padano, Marcona Mandeln und Rosmarin-Crunch

Bitter is better (A, C, D, G, M, O)

Bunte Bittersalate, Tarocco Orangen, Fenchel und Mozzarella di Bufala

Hauptspeisen:

Good Vibes (G, H, L, M, O)

Polenta „Cacio e pepe“ mit konfiertem Winterlauch, rotem Kampot-Pfeffer und Piemonteser Haselnüssen

Verliebt in Marseille (A, D, G, L, O)

Behutsam gegartes Filet von der Lachsforelle mit Bouillabaisse Aromen, Fregola Sarda und Fenchel

French Connection (A, G, H, L, M, O)

Gebratener, karamellierter Chicoree mit cremiger Pilz- Béchamel und Sauerteigbrösel

Dazu passt: ein Salat mit frischen Greens der Saison - 6,90 (M, O)

Desserts & Käse:

Gâteau au chocolat - 6,90 (C, G)

unser Schokokuchen mit Chantilly

Crème Brûlée - 6,90 (C, G)

ganz klassisch mit knackiger Zuckerschicht

Käse - 12,90 (A, G, H, M, N, O)

Ausgewählte Käsevariationen mit Sauerteigbrot

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! We offer a 2-, 3-, or 4-course farm-to-table menu per person. We kindly ask you to make your choice out of our daily menu.

2 courses: 35,- (1x starter, 1x main)

3 courses: 40,- (1x starter, 1x main, 1x dessert or cheese)

4 courses: 50,- (2x starter, 1x main, 1x dessert or cheese)

Nibbles to start the evening, 5,90 each:

ALMA's olives	Marinated with our house spice blend
Getting Nuts	Nut mix freshly roasted and spiced up (O, H)
Labneh	Homemade labneh served with dukkah (G, S, M, O, F, D)
Brot & Butter	Santa Rosa Sour Loaf, whipped butter, salt flakes (G, A, L, N)
Focaccia	Freshly baked in house, available until sold out (A)

Starters:

Kickstart (D, G, H)

Labneh made in house with anchovies, parsley, pistachios and garlic

Soul Food (F, G, H, L, O)

Oven roasted kohlrabi with oregano, cream and piment d'Espelette

Let's go to Venice! (G, H)

Seared beef à la carpaccio with olive oil, raw sunchokes, Grana Padano cheese, "Marcona" almonds and crunchy rosemary

Bitter is better (A, C, D, G, M, O)

Variety of bitter winter leaves, "Tarocco" oranges, fennel shavings and Mozzarella di Bufala

Mains:

Good Vibes (G, H, L, M, O)

Polenta „Cacio e pepe“, confit winter leek, red kampot pepper and Piedmont hazelnuts

In Love in Marseille (A, D, G, L, O)

Gently cooked filet of salmon trout with bouillabaisse flavors, fregola sarda and fennel

French Connection (A, G, H, L, M, O)

Grilled, caramelized chicory with creamy mushroom béchamel and sourdough breadcrumbs

Add-On: A side salad of seasonal greens - 6,90 (M, O)

Desserts & cheese plate:

Gâteau au chocolat - 6,90 (C, G)

Our favorite chocolate cake with chantilly

Crème Brûlée - 6,90 (C, G)

a true classic, served with crunchy sugar crust

Cheese - 12,90 (A, G, H, M, N, O)

Selected cheese varieties with sourdough bread

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

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