

Abendkarte

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

- 2 Gänge: 37,- (Vorspeise, Hauptspeise vegetarisch)
- 2 Gänge: 41,- (Vorspeise, Hauptspeise Fleisch oder Fisch)
- 3 Gänge: 44,- (Vorspeise, Hauptspeise vegetarisch, Dessert oder Käse)
- 3 Gänge: 48,- (Vorspeisen, Hauptspeise Fleisch oder Fisch, Dessert oder Käse)

Zum Start in den Abend, je 6,50:

ALMAs Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept
Speck & Würstel	feiner Wurzelspeck & Teufelswürstl mit Pfefferoni, Zwiebelsenf und Kren (M)
Belugalinsencreme	mit eingelegten Rüben und Ras el Hanout (H, L, N, O)
Brot & Butter	Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Maldon Salz (A, G, L, N)
Baccalà mantecato	vom roten Wels (D, G, M, O)

Vorspeisen:

Ziegenkäsepraline (A, G, N, H, O)	16,00
mit Pumpnickel-Pfeffercrunch, Traube, Walnuss und Chicorée	
Vitello Forello (A, C, D, G, H, L, M, O)	19,00
rosa Kalbscarrapaccio mit Räucherforellencreme und Kapernbeeren	
Topinambur (C, G, H, L, O)	18,00
im Ofen geschmort mit Après-Soleil-Hollandaise, Endivie und piemonteser Haselnüssen	
Geräucherte Lachsforelle (C, D, G, H, L, O)	19,00
mit roten Rüben-Dattelsalat, Krenrahm, Buchweizen und Sonnenblumenkernen	

Hauptspeisen:

Kürbisgnocchi (A, C, G, H, L, O)	26,00
mit Taleggio, Kürbiskernpesto und eingelegten Birnen	
Gratiniertes Forellenfilet (A, C, D, G, H, L, O)	29,00
mit Erdäpfelrisotto, Kapern und Meyer Zitrone	
Rosa Entenbrust (A, C, G, H, L, O)	29,00
mit Apfelrotkraut, Maronibuchtel und Preiselbeerjus	

Desserts & Käse:

Schokoladenfudge (A, C, G, H, N, O)	7,00
mit Ganache, Zwetschgen und gebrannten Mandeln	
Tagesdessert	7,00
Käse (A, G, H, M, N, O)	15,00
Ausgewählte Käsevariationen von JUMI & Nuart mit Sauerteigbrot	

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

- 2 courses: 37,- (starter, vegetarian main)
- 2 courses: 41,- (starter, main meat or fish)
- 3 courses: 45,- (starter, vegetarian main, dessert or cheese)
- 3 courses: 48,- (starter, main meat or fish, dessert or cheese)

Nibbles to start the evening, 6,50 each:

ALMA's olives	Marinated with our house spice blend
Speck & Sausage	Root bacon & devil's sausage with pepperoni, onion mustard & horse radish (M)
Beluga lentil cream	with pickled beets and Ras el Hanout (H, L, N, O)
Bread & Butter	Santa Rosa Sour Loaf, whipped butter, salt flakes (A, G, L, N)
Baccalà mantecato	of red catfish (D, G, M, O)

Starters:

Goat cheese balls (A, G, L, O) with bread-pepper crunch, grape, walnut and chicory	16,00
Vitello Forello (A, C, D, G, H, L, M, O) with veal, smoked trout cream and capers	19,00
Jerusalem artichoke (C, G, H, L, O) braised in the oven with Après Soleil Hollandaise, endive and Piedmont hazelnuts	18,00
Smoked salmon trout (C, D, G, H, L, O) with beetroot and date salad, horseradish cream, buckwheat and sunflower seeds	19,00

Mains:

Pumpkin gnocchi (A, C, G, H, L, O) with pumpkin-seed-pesto, Taleggio cheese and marinated pears	26,00
Gratinated trout fillet (A, C, D, G, H, L, O) with potato risotto, carpers and Meyer lemon	29,00
Fried duck breast (A, C, G, H, L, O) with apple red cabbage, chestnut dumpling and cranberry jus	29,00

Desserts & cheese plate:

Chocolate fudge (A, C, G, H, N, O) with ganache, plums and roasted almonds	7,00
Dessert of the day	7,00
Cheese (A, G, H, M, N, O) Selected cheese varieties from JUMI & Nuart with sourdough bread	15,00

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.