LaSall

Weinbar & Restaurant

VORSPEISEN

Thunfischtatar 17
Kartoffelrösti, Avocado, Wildkräuter

Vitello Verde 13
rosa gebratenes Kalbfleisch, Frankfurter Grüne Sauce, Wachtelei

Burrata 13
Rote Bete, Rucola, Pesto

Pikante Kürbissuppe 9
Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne

Vorspeisenvariation 12 p. P.
alles gemischt auf einer Platte, ab zwei Personen

VEGETARISCH

Rigatoni 19
Kürbissauce, Ziegenkäse, Mandelsplitter

Ofengemüse *vegan* 19
Kichererbsen, Hummus, Kürbiskernöl

FLEISCH & FISCH

Fisch des Tages 28
Safranvelouté, mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelwaffel

Bauernente frisch aus dem Ofen 32
Rosmarinjus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße

Steak Frites 32
220 g Rumpsteak, Pommes frites

Schnitzel vom Schweinerücken 21
Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Kalb 26
Pommes frites

DAZU WAHLWEISE:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, statt Pommes frites	3
Sambal Hollandaise	3
Beilagensalat	5
Gurkensalat	2
Preiselbeeren	2

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 15

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen liegt aus — fragt uns gern.

LaSall

Weinbar & Restaurant

FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse 15
Schmand, Walnuss, Honig, Rosmarin

Glückspilz 15
Schmand, Pilze, Lauchzwiebeln

Elsässer 15
Schmand, Speck, Lauchzwiebeln

Toskana 15
Schmand, Pesto Rosso, Antipastigemüse, Rucola

WEINBEGLEITER

Dip Duo 5
Curry-Dattel-Dip, Hummus, Sauerteigbrot

Nocellara Oliven 5

Antipastigemüse 9

Pommes frites 6

Käseauswahl Maison Kober 18
fünf Sorten, Feigensenf, Nüsse, Oliven

UNSER WEINANGEBOT

Flasche Wein und Flasche Wasser 25

Betreutes Trinken 29
drei Gläser à 0,1 l, anmoderiert von unserem Sommelier — immer eine Entdeckung wert

Ihr sucht eine Location für eure Weihnachtsfeier?

Auch für Geburtstage, Hochzeiten und Taufen: Im LaTable nebenan finden bis zu 30 Personen Platz, als lange Tafel oder an Einzeltischen. Weinproben für Teamabende oder einfach gesellige Runden machen wir genauso.

Code scannen für weitere Infos — oder fragt uns einfach.

Unsere kommenden Weinproben und Events

Wir machen verschiedene Formate, immer rund um das Thema Wein — ob GlouGlou oder Wine & Dine. Hier findet ihr die nächsten Termine.

Code scannen. Die Plätze sind begrenzt, meldet euch früh.

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen liegt aus — fragt uns gern.
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer