

Moët & Chandon Ice Edition

serviert mit roten Früchten, Minze, Limette

Flasche 75,00

The Food Bar Signature Gin and tonic

Gin Mare, Schweppes Tonic,
Rosmarin und Basilikum

11,50

Mai Tai

Rum, Amaretto, Orange,
Ananas, Limette, Angostura

8,50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

7,50

Daiquiri frozen

mit Erdbeeren: weißer Rum, Limette, Zucker
und Obst zur Auswahl 9,50

klassisch: weißer Rum, Limette, Zucker
8,50

VORSPEISEN AUS DEM MEER UND DER REGION

Kalte Yoghurt Suppe	7,50
Gurke, Nüsse, Limette, frische Kräuter	
Tomatensuppe auf unsere Art	7,50
Dim sum 4 verschiedene Sorten:	12,50
Schwein, Hähnchen, Rind, Garnelen	
Wasabimayonnaise, Sojasauce	
Rinderfilet Carpaccio	14,50
Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesankäse	
Garnelen in Panko	12,50
Sojaschaum, Wasabimayonnaise	
Oktopus	14,50
Mirin, Schalotten, Kartoffeln, schwarzer Knoblauch Alioli	

TARTAR

Rinderfilet Tartar	Thunfisch Tartar
klassisches Steak Tartar	pochiertes Ei, Avocado und Trüffel
14,75 / 24,75*	16,75 / 24,75*

*serviert mit Pommes frites und Salat

SALATE

Klassischer Caesar Salat	12,50
Knuspriges Hähnchen, Tomate, Sardellen, Parmesan, Croutons	
Burrata	12,50
ökologische Tomate, Basilikum, Oliven	
Ziegenkäse	12,75
Nüsse, getrockneter Apfel, Salat, Olivenpaste, Paprika	
Quinoa	10,00
Tabuleh, Mango, Orange, Avocado, Tomatentartar	
Ofenkürbis mit Fetakäse	10,00
Walnüsse, Tomate, Rosinen und Rucola	

ZUM TEILEN mindestens 2 Personen

Food Bar Platte	p.p.	29,50
Ibérico Schinken, Austern, Garnelen, Nigiri vom Wolfsbarsch, Sashimi, Steak Tartar		

AUSTERN

Gillardeau No 1	Stück	4,25
Perlas de Valencia No 1	Stück	4,00
Auster fin de claire	Stück	3,50
Austernverkostung	6 Stück	23,50
2 perlas de Valencia, 2 Gillardeau, 2 fin de claire		

LOKALE MEERESFRÜCHTE

Muscheln Seemannsart oder Thai-Stil	12,50
Venusmuscheln mit Knoblauch, Butter und Koriander	16,50

THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

AUS UNSEREM LAND

Angus Beef premium Hamburger	250 gr.	14,50
“Männer“ Rinderfilet, Bearnaise Sauce		24,50
36 Tage gereift 200 gr.		
“Damen“ Rinderfilet, Bearnaise Sauce		19,50
36 Tage gereift 140 gr.		
The Food Bar steak, Pfeffersauce		21,50
28 Tage gereift 250 gr.		
Angus Beef Rib Eye, Chimichurri Sauce		28,50
36 Tage gereift 300 gr.		
Iberisches Schweinekotelett ohne Knochen		19,50
niedrig Temperatur gegart im eigenen Saft, Rotkohl mit Fenchelsamen, Granny Smith Chutney “Food Bar Stil“		
Lammschulter, Rotwein Sauce		21,50
niedrig Temperatur gegart		
Spargel		19,50
Pochiertes Ei, enoki, frischer Trüffel, Kartoffelpüree, Rotweinsauce		
Peking Ente		19,75
Mandarin Crêpes, Entenconfit, Hoisin Sauce		
Chateaubriand 450 gr.	(min. 2 Pers.) p.p.	29,50
am Tisch zubereitet, Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Bearnaise Sauce		

AUS DEM MEER

Roter Thunfisch, aus dem regionalen Meer	200 gr.	18,50
Yoghurt Sauce, Gurke, Knoblauch, in einer 4 Pfeffer Kruste		
Lachsfilet, Safran Sauce	200 gr.	18,50
mit Kräuterkruste und Mandeln		
Wolfsbarsch Seemannsart	aus dem lokalen Meer	26,50
Venusmuscheln, Krabben, Muscheln, Tomate, Petersilie		
Suquet Food Bar Style,		22,50
Jakobsmuscheln, Garnelen, Oktopus		
Gambas mit Knoblauch	7 Stk.	16,50
Zitronenblatt, Koriander, Zwiebeln, Sweet chilli		
Hummer vom BBQ	500 gr.	37,50
Hummer Seemannsart	500 gr.	47,50
Königskrabbe, gekocht oder vom Grill	Preis p.100 gr.	13,50
serviert mit 3 kalten Saucen		

Allergen Informationen auf Anfrage erhältlich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal bei Lebensmittelunverträglichkeiten.

AUS DEM OFEN VON UNSERER

REGIONALEN KÜSTE

(Fisch oder ganzer Hummer)

Ganzer Wolfsbarsch oder Dorade	Preis p. Kg.	59,50
im Salzmantel oder Seemannsart		
Wilder Hummer Seemannsart	Preis p. Kg.	110,00
von der Küste Ibizas		
Holländische Seezunge*	(500 GR)	32,50
a la meunière oder vom Grill		
*serviert mit Saison Gemüse und Butterkartoffeln		

PERU / JAPAN

Ceviche vom Lachs	9,50
Kokosmilch, Pfeffer, Lima	
Ceviche vom Seebarsch	14,50
Mango, Grapefruit, Koriander und Paprika	
Sashimi Bowl	21,50
Jakobsmuscheln, Seebarsch, Lachs, Thunfisch, Fischeier	
Supplement Königskrabbe, gekocht oder vom Grill	Preis p.100 gr. 13,50
Poke Bowl - Sushi Hawaii-Art,	19,50
Lachs, Thunfisch oder Wolfsbarsch, mit Gemüse	

ITALIEN

Spinat Ravioli	14,50
Ricotta, Salbei, Butter, Parmesankäse	
Risotto Frutti di Mare	18,50
mit Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln, Oktopus, Venusmuscheln	
Linguini Frutti di Mare	18,50
mit Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln, Oktopus, Venusmuscheln	

ASIATISCH

Grünes Thai Curry, Basmati Reis	17,50
Thailändisches rotes Lammcurry	18,75
Koriander, Mango Chutney, Papadum	
Hähnchen Saté	18,50
Erdnusssoße, Krupuk, Atjar Tjampoer, grüne Bohnen, Süß-saure-Sauce	

PAN BAO

Lachs	17,50
Knusprig, Fenchel, Estragon, Alioli, Soja, Ingwer	
Hähnchen	17,50
Knusprig, Koriander, Weisskohl Tjampoer Art, Soja, Ingwer	

BEILAGEN

Pommes frites	3,50
Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	3,50
Butterkartoffeln	3,50
Grüner Salat	4,50
Saisongemüse in Kräuterbutter	4,75