





OMBU
MENÜ

TAPAS

Getoastetes Brot mit Tomaten Allergene: Gluten	VG	6,50
Iberischer Schinken		22,50
Super green salad (Knospen, Avocadocreme, Spargel und Pistazien-Dukkah) Allergene: Nüsse, Sesam, Senf, Senf	VG	12,50
Mini-Cornet gefüllt mit Thunfish, Wasabi und saurem Apfel (1Stk.) Allergene: Gluten, Fisch, Soja, Sesam, Sulfite		7,50
Hähnchen-Pistazien-Kroketten mit Curry-Mayonnaise (1Stk.) Allergene: Gluten, Eier, Laktose, Nüsse, Schwefeldioxid und Sulfite, Sellerie, Fische, Weichtiere, Krustentiere, Krustentiere		3,00
Geröstetes Bao-Brötchen mit karamellisierten Zwiebeln, Shiitake-Pilzen und Trüffelburrata (1Stk.) Allergene: Laktose, Gluten	V	6,50
Ombu Bravas mit "Sobrasada" und Schwarzes alioli aus kohle Allergene: Gluten, Laktose, Ei, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite, Fisch	AV 	8,00
Spiegelei mit Trüf elschaum Allergene: Eggs, Laktose	V	9,50
Tiradito-Ceviche mit Passionsfrucht-Tigermilch, Avocado und eingelegter Zwiebel Allergene: Fisch, Sellerie		15,50
Gebratene Auberginen mit scharfer Sauce, Feta-Creme, Pinienkernen und Basilikumöl Allergene: Laktose, Nüsse, Schwefeldioxid und Sulfite	AV 	14,00
Burrata mit einer Symphonie von Tomaten, Basilikum und Honigöl Allergene: Laktose, Nüsse, Schwefeldioxid und Sulfite	V	17,00
Steak Tartar mit Trüffel, Gänseleber und Jerezmayonnaise Allergene: Eier, Soja, Laktose, Gluten, Fisch, Schwefeldioxid und Sulfite		18,00
Gouverneur-Taco mit Tempura-Garnelen und gewürzter Mayonnaise (2Stk.) Allergene: Ei, Krustentiere, Fisch, Soja, Gluten, Schwefeldioxid und Sulfite, Laktose		12,50
Maki-Causa mit Lachs, Aburi-Sauce, Ceviche-Mayonnaise und Shichimi-Togarashi Allergene: Fisch, Eier, Nüsse, Schwefeldioxid und Sulfite, Soja, Laktose		16,50
Tintenfisch mit Limetten-Mayonnaise Allergene: Gluten, Eier, Mollusken, Schwefeldioxid und Sulfite, Soja		17,00

Gegrillte Jakobsmuscheln, Yamspüree, Bimi, schwarzer Knoblauch und XO-Sauce Allergene: Mollusken, Soja, Laktose, Schwefeldioxid und Sulfite, Gluten		16,00
Pad Thai mit Garnelen und frische Kräuter Allergene: Krustentiere, Erdnüsse, Sesam, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite	AV 	16,00
Oktopus mit Kimchi-Vinaigrette, Wakame und Meerfenchel Allergene: Fisch, Weichtiere, Krustentiere, Schwefeldioxid und Sulfite, Soja, Gluten		16,50
Gegrilltes Entrecôte, Café de Paris-Butter und Röstzwiebeln Allergene: Milchprodukte, Soja, Sulfite, Fisch, Krustentiere, Gluten, Senf, Sesam, Sellerie		19,00
Iberische Schweinerippchen mit Miso-Barbecuesauce (1Stk.) Allergene: Soja, Sulfite, Gluten, Fisch, Erdnuss, Nüsse, Krustentiere, Sesam, Senf		7,00
Mini burger (1Stk.) Allergene: Gluten, Laktose, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite		5,50
Hühneflüge alla Diavola Allergene: Gluten, Erdnüsse, Nüsse, Soja, Sesam		14,50
Mariniertes iberisches Schwein und rote Brunnenkresse Allergene: Laktose, Schwefeldioxid und Sulfite, Soja, Ei, Nüsse		18,00
Lasagne aus iberischem Schweinefleisch mit, Kokosnuss-Béchamel, koreanisches Tomatenpulver, Basilikum und Sisho Allergene: Gluten, Eier, Soja, Sesam, Schwefel und Sulfite, Fisch, Krustentiere, Weichtiere, Nüsse		16,00
Lamm-Cannelloni mit gerösteter Zwiebelsauce, Korianderpesto und Aprikosen-Püree Allergene: Gluten, Eier, Laktose, Nüsse, Fisch, Krustentiere, Schalentiere, Weichtiere, Soja, Sellerie, Laktose		16,50

DESSERTS

Piña colada Kokos-Schaum und Ananas-Granita mit Anis und Kardamom	VG	7,50
Ombu-Apfelkuchen Allergene: Ei, Laktose, Sulfite, Gluten, Nüsse, Milch, Laktose, Nüsse		7,50
Snickers-Eis-Sandwich mit gefriergetrockneten Früchten Allergene: Laktose, Eier, Nüsse, Soja, Gluten, Erdnüsse		7,50
Golden Ei Allergene: Laktose, Eier, Soja, Nüsse, Erdnüsse, Erdnüsse		7,50



Scharf



Vegetarisch

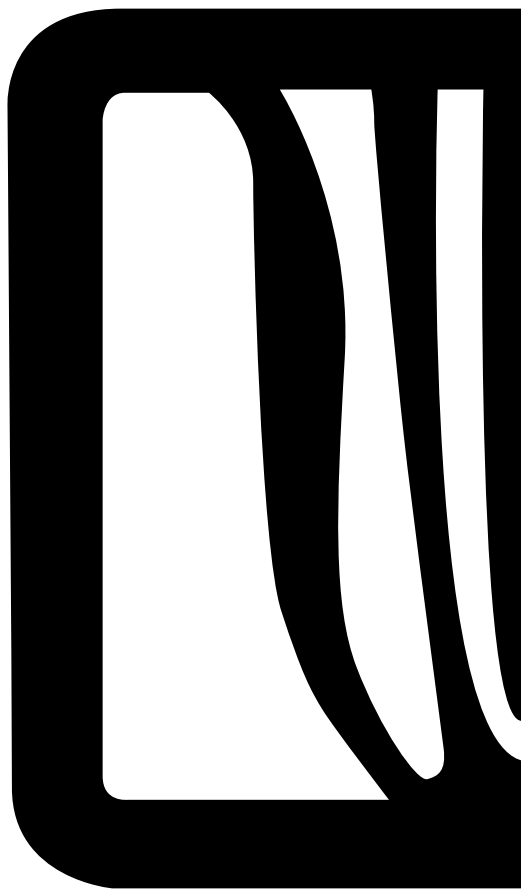


Vegan



Vegetarisch / Vegan Anpassung

Alle unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer



FORN
PROJECTS