

# Bahia Mediterráneo



Deutsch

## VORSPEISE

### Kalt

FRANZÖSISCHER KOPFSALAT MIT TOMATENVINAIGRETTE, RETTICH UND SCHNITTLAUCH (VEGAN)	12
ERLESNER TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND BASILIKUM (VEGAN)	13
BABAGANOUSH MIT PITA BROT UND KORIANDER (VEGAN)	13
GRÜNER GAZPACHO MIT DILL (VEGAN)	10
WOLFSBARSCH CARPACCIO WITH AVOCADO, CILANTRO AND CHILI	18
CARPACCIO VON DER ROTEN GARNELE MIT BASILIKUM	28
KLASSISCHES RINDER TARTAR MIT WACHTELEI UND KARTOFFEL CHIPS	28
HANDGESCHNITTENER IBERISCHER SCHINKEN 80 G MIT PA AMB OLI	32

### Warm

KROKETTEN "A LA BAHIA "	14
TEMPURA GARNELEN MIT CHILI MAYONNAISE	24
KNUSPRIGE BABY-CALAMRI MIT TINTENFISCH AIOLLI	19
"ZAMBURINIAS ALA PLANCHA" MIT PETERSILIEN-ESCABECH	24
COCA-MALLORQUIN	18
MALLORQUINISCHE TUMBET (VEGAN)	13

Alle Vorspeisen sind perfekt zum teilen

## PASTA

DI GRAGNANO I.G.P. - GENTILE

POMODORO, BURRATINA E BASILICO - MEZZI PACCHERI RIGATI (VEGETARICH)	P.P.P.	21
PESTO ALLA GENOVESE - LINGUINE (VEGETARICH)	P.P.P.	19
AMATRICIANA- MEZZI PACCHERI RIGATI	P.P.P.	19
RAGU ALLA SALSICCIA - MEZZI PACCHERI RIGATI	P.P.P.	23
FRUTTI DI MARE - LINGUINE	P.P.P.	28

Frisch Gemacht Um Geteilt Zu Werden

## HAUPTGERICHTE & HOLZKOHLEN GRILL

### Fleisch

CANNELLONI VOM OCHSENSCHLEPP UND STEINPILZ	29
GEGRILLTES STUBENKÖCKEN MIT ZITRONE	28
SECRETO VON IBERISCHEN SCHWEIN MIT HONIG UND THYMIAN	29
GERILLTES LAMMKOTLETTS MIT KORIANDER	38
ARGENTINISCHES ENTRECÔTE CA. 250 gr.	29
RIB EYE AUS URUGUAY 300 GR.	34
GALZISCHES RINDERFILET CA. 200 gr.	36
USA RINDERFILET CA. 200 GR.	54
CHATEAUBRIAND CA. 500 gr. (FÜR 2 PERSONEN)	89
COTE BOUF DRY AGED 100 GR. (AB 2 PERSONEN) (45 MIN.)	11
PORTERHOUSE STEAK DRY AGED 100 GR. (AB 2 PERSONEN) (45 MIN.)	12

CUVERT PRO PERSON 4

### Fisch

DORADEN FILET IN PAPILLOTTE MIT FENCHEL UND SAFRAN	28
GEGRILLTER PULPO GALZISCHE ART	34
WOLFSBARSCH IM SALZ GEBACKEN 1KG	64
GANZER STEINBUTT IM OFEN GEBACKEN 1KG	88
Fang Des Tages	
FISCH, HUMMER, LANGUSTEN, GAMBAS DE SOLLER UND MEHR	MARKT PREIS

## BAHIA KLASSIKER

SPANFERKEL SCHULTER	32
KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL	28
SHARING MENÜ (AB 4 PERSONEN)	P.P. 72
<i>pro Tisch serviert</i>	

## BEILAGEN

BROKKOLI MIT GERÄUCHERTEN MANDELN	8
SAUTIIERTER SPINAT	7
GRÜNER SPARGEL MIT MOJO	8
GEGRILLTE ZUCCHINI MIT SCHALLOTEN	7
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES	7
KARTOFFELN ALA BAHIA	7
IM OFEN GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL	7

## SAUCEN

BEARNAISE SAUCE	4
PFEFFERSAUCE	4
ROTWEINSAUCE	4
CHIMICHURRI	4
MOJO ROJO	4
MOJO VERDE	4
MATCHO SAUCE	4

## NACHSPEISEN

DESSERTS VARIATION (3-4 PERSONEN)	32
SCHOKOLADENCOUTANT MIT VANILLEIS (20 MIN. ZUBEREITUNG)	16
MASCARPONE CREME MIT LIMETTE UND WALDBEEREN	10
FLAMMBIERTE CRÈME BRULÉE	12
MILLE-FUILLE VON DER ANANAS (VEGAN)	11
KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMENRAGOUT (MIN. 2 PERSONEN)	P.P.P. 14
PETIT - FOURS TELLER	P.P.P. 9
<i>Hausgemachtes Eis</i>	PREIS PRO KUGEL 4
ZITRONENSORBET, PASSIONFRUCHT, MANGO (VEGAN)	
ERDBEERIS, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KOKOS	

MENÜZEITEN 19:00 BIS 23.30UHR.

DAS RESTAURANT HAT INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT, BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL - Verordnung (EU) N° 1169/2011 - ALLE PREISE SIND IN EURO INKLUSIVE I.V.A.