

BARKARTE by Field

Feine Fleischspezialitäten

Culatello di Zibello DOP (80 g.) 22 €

Edle, langsam gereifte Schinkenspezialität aus der Emilia-Romagna mit warmem Focaccia-Brot

Bresaola della Valtellina IGP & Parmigiano Reggiano DOP 19 €

Fein geschnittenes Rindfleisch, begleitet von 36 Monate gereiftem Parmigiano

Meeresdelikatessen

Kantabrische Anchovis 18 €

Handfiletiert, mild gereift, in feinem Olivenöl mit Zitronenzeste

Ventresca di Tonno 19 €

Zarter Thunfischbauch, traditionell konserviert mit Zitronen und Kapern

Käse & Cremiges

Taleggio DOP 15 €

Charaktervoller Weichkäse aus der Lombardei mit Walnuss und Honig

Burrata di Bufala Pugliese 18 €

Handgezogener Frischkäse mit fließendem Herz, confierte Datteltomaten, gereifter Balsamico & Olivenöl

Unsere Klassiker

Rillettes vom Schwein (120 g.) 20 €

Langsam confiertes Schweinefleisch, fein gezupft, veredelt im eigenen Saft, serviert mit Cornichons, körniger Senf & warmem Brot

Vitello Tonnato (100 g.) 22 €

Zart gegartes Kalbfleisch, seidige Thunfischcreme & feine Kapern

Herhaft & Warm

Hausgemachte Bratwurst (150 g.) 21 €

Frisch gebratene Bratwurst, mit rauchiger Kartoffelcreme, knusprigen Zwiebeln & feiner Säure & geröstetem Brot

Signatur – Garnelen (6 Stück) 22 €

mit Chili-Panade, hausgemachter Spicy Mayo & frischer Zitrone - Spolverata di Paprika Pulver

Flammkuchen Traditionell 19 €

Knusprig gebackener Dünnteig, Sauerrahm, geräucherter Speck & Zwiebeln