

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

BARKARTE by Field

Unsere Klassiker

Rillettes vom Schwein (120 g.) **20 €**

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

Vitello Tonnato (100 g.) **22 €**

Zart gegartes Kalbfleisch, seidige Thunfischcreme & feine Kapern

Klassische Favoriten

Flammkuchen Traditionell **19 €**

Knusprig gebackener Dünnteig, Sauerrahm, geräucherter Speck & Zwiebeln

Hausgemachte Bratwurst (150 g.) **21 €**

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

Moderne Signatures

Signatur – Garnelen (6 Stück) **22 €**

mit Chili-Panade, hausgemachter Spicy Mayo & frischer Zitrone – leicht scharf

Pork Belly Bun **20 €**

Getoasteter Brioche Bun, Knusprige Schweinebauchscheiben & Purple Coleslaw