

# La Selva

FOOD & DRINKS



Speisen

## Menü für Kinder

3 Gänge | 17.50

### Kindersuppe | 4.25

Tomatensuppe oder Tagesuppe

### Tosti | 5.95

Toast mit Schinken und/oder Käse

### Poffertjes | 6.95

Poffertjes mit Sirup und Puderzucker

### Pommes mit Snack

Frikandel | 6.95

Krokette | 6.95

Hänchennuggets | 7.25

Käsesoufflé | 7.25 

Serviert mit Pommes und Mayonnaise

### Pommes mit Kibbeling | 9.20

Kibbeling serviert mit Pommes, Mayo und einem frischen Salat

### Pommes mit Burger | 9

Rinderburger serviert mit Pommes, Mayo und einem frischen Salat

### Nudeln | 7.95

Asiatisch gewürzte Nudeln mit Gemüse und Hähnchenstücken

### Pluck oder Pien Eisbecher | 6.75

Stelle dein eigenes Dessert zusammen. Du hast die Wahl zwischen Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis, natürlich mit einer ordentlichen Portion Sahne. Sie können den Becher behalten!

## Mittagessen

Bis 16.30 Uhr

### Fladenbrot Carpaccio | 12.95

\*Klassisches\* Carpaccio, serviert mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten

### Fladenbrot Tunfisch und Lachs | 12.50

Duo aus geräuchertem Lachs und Thunfischsalat, garniert mit eingelegten roten Zwiebeln, Zitronenmayonnaise, Salat und Gurke

### Fladenbrot gegrilltes Gemüse | 11.50

Gegrilltes Gemüse, Hummus, Salat und Feta

### Fladenbrot geräuchertes Ribeye | 13.50

Leicht geräuchertes Ribeye, kombiniert mit Piccalilly, Gewürzgurke, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan

### La Selva Stunde | 14.50

Stelle dir dein eigenes Mittagessen zusammen, indem du zwischen einer köstlichen Suppe und einem halben Fladenbrot nach Wahl wählst. Dies wird von uns mit einer Krokette und einem frischen Salat ergänzt

### Fladenbrot Hähnchen | 12.50

Mariniertes und gebratenes Hähnchen mit roten Zwiebeln, Rucola und einer köstlichen Knoblauchsoße

### Dicke Mik Schinken/Käse | 7.50

Toast aus Bauernbrot, gut gefüllt mit Schinken und/oder Käse

### Dicke Mik Thunfisch | 8.50

Toast aus Bauernbrot, gefüllt mit Käse, Thunfisch und roten Zwiebeln

## Poké bowl

Ganztägig verfügbar

Sushireis, Karotten, Edamame-Bohnen, Wakame, Gurke, Wasabi-Mayonnaise, Mango und Sojasoße sind die Basis von diesem köstlichen Gericht aus Hawaii. Du kannst es nach Belieben mit folgenden Zutaten ergänzen:

Hähnchen | 17.50  
Lachs & Garnelen | 18.25  
Vegetarisch | 16.50 

## Abendessen

Ab 16.30 Uhr

2 Gänge | 31.50

3 Gänge | 38.95

## Vorspeisen

### Carpaccio

“Klassisches” Carpaccio aus Italien, serviert mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten

### Geräuchertes Ribeye

Leicht geräuchertes Ribeye, serviert mit Piccalilly, Gewürzgurke, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan

### Tataki vom Lachs

Auf Japanische Art zubereiteter Lachs mit Sushireis, Wakame, Wasabi-Mayonnaise, Edamame-Bohnen, Little Gem und Sojasoße

### Little gem

Kurz gebratener Little Gem, serviert mit gegrilltem Gemüse, eingelegten roten Zwiebeln und einer köstlichen Pesto

## Suppen

### Tomatensuppe

Italienische Tomatensuppe mit einem Hauch Paprika

### Tagesuppe

Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen

## Hauptgerichte

Serviert mit Pommes und Mayonnaise

### Bavette

Gegrilltes Bavette auf saisonalem Gemüse, begleitet von klassischer Béarnaise-Soße und einer zarten Mousseline  
3-Gänge | + 3.00

### Hähnchen

Zarter Hähnchen mit gebratenen Pilze, begleitet von Senfsoße und einem Hauch Estragon auf einem Bett von saisonalem Gemüse

### Kabeljau

Gebratener Kabeljau auf saisonalem Gemüse und Mousseline, serviert mit einer schmackhaften Antiboise  
3-Gänge | + 3.00

### Blumenkohl

Gegrilltes Blumenkohlsteak mit einer fruchtig-säuerlichen Chimichurri, garniert mit pochierten Tomaten, Mandeln und Süßkartoffeln

### Trüffelpasta

Carpaccio vom Rind, serviert mit Bandnudeln in Trüffelrahmsoße, garniert mit gebratenen Pilzen und Parmesan

## Nachspeise

### Schokolade

Lass dich überraschen von verschiedenen Schokoladenleckereien

### Nüsse

Hausgemachtes Parfait aus gerösteten Nüssen, begleitet von Mokkaeringue, Haselnüssen und Kletschoppen (Mandelkekse)

### Catalana

Traditionelle spanische Crème Catalana mit Orange und Karamell, serviert mit Sorbet aus Blutorange

### Coupe Dänemark

Dessert mit Vanilleeis, warmer Schokoladensoße und einer Portion Sahne

## Snacks

**Bitterballen** | 8 Stück | 7.50

**Hähnchennuggets** | 8 Stück | 7.50

**Mini Frikandellen** | 8 Stück | 7.50

**Blumenkohl Crunchies** | 8 Stück | 7.50 

**Roti rolls** | 8 Stück | 7.50

**Vlammetjes** | 8 Stück | 7.50

**Kibbeling** | 8 Stück | 7.50

**Yakitori-Hähnchenspieße** | 6 Stück | 7.50

**Brot und Dips** | 7.50 

**Pommes** | 4.25

### TIPP!

**Stellen Sie Ihre eigene Snackplatte zusammen, indem Sie die oben genannten Snacks kombinieren!**

3 Snacks | 21.00

4 Snacks | 27.50

**Nachos vega** | 8.75 

Tortilla-Chips, Salsa-Gemüse, Tex-Mex-Salsa und Käse

**Nachos komplett** | 9.95

Tortilla-Chips, Rinderhackfleisch, Salsa-Gemüse, Tex-Mex-Salsa, Chilisoße, Käse und Crème fraîche

**La Selva Platte** | ab 2 Personen | 14.95 pro Person

Zusammenstellung einer Platte mit verschiedenen Leckereien von unserer Speisekarte



Sie möchten Ihr Gericht in eine vegetarische Variante verwandeln? Kein Problem! Auch bei Allergien oder Sonderwünschen helfen wir Ihnen gerne weiter. Lassen Sie es uns wissen, und wir sorgen dafür, dass Sie ein Gericht bekommen, das zu Ihnen passt.

Scannen Sie den QR-Code, um unsere Allergienkarte einzusehen.

