

BAR-FOOD-KARTE

(täglich ab 15 Uhr)

Ofenfrische Balducci-Brotauswahl mit Tomatenrelish und hausgemachtem Kräuterquark	3,50
Gebackene Maishähnchenbrust in Sesam-Panko Crumble mit Wasabi-Mayonnaise	9,50
Vierländer Gemüsesticks mit Guacamole und Kichererbsen-Hummus	9,50
Spicy Nachos mit Kuhmilch-Mozzarella gratiniert dazu Tomaten-Koriander-Salsa und Avocado-Creme	14,50
José Gourmet Fischkonserven aus Portugal mit geröstetem Balducci-Brot und Zitrone	
- Sardinen in nativem Olivenöl	12,50
- Thunfischfilets in Olivenöl	14,50
Caprese 2.0 Kandierte bunte Tomaten mit Kuhmilchmozzarella, gerösteten Pinienkernen, Basilikumöl und Landbrotcroutons	16,50
Parma-Landschinken Reserva Oro <i>(24 Monate gereift)</i> mit Kapernäpfeln, grünen Oliven und unserer Balducci-Brotauswahl	15,50
Cheeseboard 6 Sorten aus der Käserei Backensholzer Hof mit Aprikosen- Kreuzkümmelmarmelade und hausgebackenem Früchtebrot	17,00
Gebackene Tempura Garnelen mit Sriracha-Limetten-Majo, Peperoni und frischem Koriander	21,50
The Locks Salad-Bowl mit Passionsfruchtdressing, frischen Erdbeeren, Paprika, Gurke, Roten Zwiebeln, Gartenminze, mariniertem Schafskäse und geröstetem Nuss-Crunch – dazu Knoblauch-Röstbrot	25,50
Homemade Burger Hausgemachter Pattie vom deutschen Jungrind (ca. 200g) mit pikantem Burger Relish, Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Lattuga Salat und Skin on Fries	
- THE LOCKS Hamburger	21,50
- THE LOCKS Cheeseburger	23,50
Tapas-Schnitzel Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Skin on Fries	29,50