

KOA

DE

TAPAS

GEGRILLTE AUSTER | 7.5

mit japanischer Sellerie-Vinaigrette, Apfelgel und Tapioka

GEGRILLTES KNOBLAUCHBROT | 7

Sauerteigtoast mit geräucherter Knoblauchbutter

RINDFLEISCHKROKETTE | 3

mit Cecina und Chili-Aioli (1 Stück)

BURRATA | 22

mit Bio-Tomaten, Croutons, Apfel-Vinaigrette und grüner Minze ●

STEAK TATAR | 22.5

mit Trüffel-Eigelb und Tartarsauce, serviert auf knusprigem Kartoffelrösti

SPANFERKEL-CANNELLONI | 18

mit Zitronenthymian-Béchamel und Demi-Glace-Sauce

GEGRILLTE CRIOLLO-CHORIZO-SPIESSE | 15

mit geröstetem Zwiebelpüree

GLASIERTE AUBERGINE | 16.5

auf knusprigem Reis, orientalischer Harissa-Sauce und Sesam ●

HÄHNCHENFLÜGEL | 17.5

nach peruanischer Art mit cremiger Ají-Amarillo-Sauce

KNUSPRIGER BLUMENKOHL | 15.5

Gewürzter knuspriger Blumenkohl, Kräuterjoghurt und Sumach-Zwiebeln ●

LACHS-TATAR | 21

mit Passionsfruchtcreme, Chulpe-Mais und gegrillter Avocado

THUNFISCH-TATAKI | 26.5

Zuckerschoten und Wakame-Salat mit Erdnuss-Miso-Sauce

GEGRILLTE RIESENGARNELEN | 24

mit Currysauce und grüner Mojo-Sauce

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN | 22

mit geräuchertem Süßkartoffelpüree und Tamarindensauce

GEGRILLTER OKTOPUS | 25.5

mit Blumenkohlpüree, Tomaten-Concasé und grüner Mojo-Sauce

Oliven und Hummus 3,20 € pro Person

Preise inkl. MwSt.

● Vegetarier ● Vegan

SCANNEN SIE UNSEREN QR-CODE
FÜR WEITERE INFORMATIONEN
ZU ALLERGENEN



VOM GRILL & MEER

WOLFSBARSCH | 25.5
mit Kräuterbutter

LACHS
"LABEL ROUGE" | 26.5
mit Algenschaum und
Zitruskruste

STEINBUTT | 29
mit Hollandaise-Sauce und
Kapern

FLEISCH VOM GRILL

KOA BURGER | 19
Dry-Aged Rindfleisch-Burger mit gewürzter Mayonnaise,
Speck-Zwiebel-Marmelade, geräuchertem Cheddar und Gewürzgurken

GLASIERTE SCHWEINERIPPCHEN | 21.5
mit Zitrus-Hoisin-Sauce

GEBRATENES HÄHNCHEN | 21.5
Hähnchenbrust mit hausgemachter Café de Paris-Sauce

IBERISCHES SCHWEINE-PLUMA | 23.5
mit Kräutern und Gewürzen mariniert

LAMM | 25.5
Filetierte Lammkeule mit Tamarindenreduktion und eingelegtem Granatapfel

PREMIUM RINDFLEISCH VOM GRILL

ANGUS SKIRT STEAK | 21.5
mit Chimichurri-Sauce (180 g)

ANGUS RINDERFILET | 28.5
(200 g)

PREMIUM RUMPSTEAK | 28.5
+30 Tage Dry-Aged (300 g)

PREMIUM RIPPENSTEAK | 59.5
+30 Tage Dry-Aged (800 g)

BEILAGEN

POMMES FRITES | 6 ●

OFENKARTOFFELN | 6 ●
mit Knoblauch und Rosmarin

RATATOUILLE | 6 ●

GEGRILLTER BIMBI | 7 ●
mit gerösteter Knoblauch-Aioli, Röstzwiebeln und Parmesan

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | 8.5 ●
mit Payoyo-Käseschaum und Trüffel

SALAT | 7 ●
Frischer Salat, Apfel, Pekannüsse, Avocado, Rote Bete
und Dill-Vinaigrette

SAUCEN

CHIMICHURRI | 2.5

PILZE MIT TRÜFFEL | 2.5

GRÜNER PFEFFER | 2.5

CAFÉ DE PARIS | 2.5