

N TOP VIEW
TOP FOODS TOP BARNS
© 2016 & 2017 I
B A R

Beefatar NI BAR vom regionalen Filet und Rücken 23,– €
 Wachteleigelb | Kräuterseitling | eingelegte rote Zwiebeln | Kapernapfel | Brotchip
beef tartare from regional cattle / quail egg yolk / king oyster mushroom / pickled onions / caper apple / bread crisp

Salatbowl | Blattsalat | Balsamicodressing | Gurke | Tomate | Avocado | Sprossen 13,– €
mixed salad-bowl / lettuce / balsamic dressing / cucumber / tomato / avocado / sprouts

Optional mit | *optionally with*

4 Stück Garnelen | *4 shrimps* + 11,– €

Rinderfiletstreifen 100g | *beef filet strips* + 13,– €

Gebratene Maishuhnbrust | *sautéed chicken* + 8,– €

Gebratene grüner Spargel | *sautéed mushrooms* + 7,– €

Caesar Salad 24, – €
 Römersalat | Caesar Dressing | Maishuhn | Speck | Kapern | Sardellen | Parmesan
romaine lettuce / caesar dressing / chicken / bacon / capers / anchovies / parmesan

Burrata | Tomatensalsa | Olive | Rucola | Meersalz 16,– €
burrata / tomato salsa / olive / rocket salad / sea salt

Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle | *smoked fillet of Tegernseer trout* 18,– €
 Mango-Chili-Dip | eingelegte rote Zwiebeln | Limette | Koriander | Algen Kaviar
mango chilli dip / pickled red onions / lime / cilantro / vegan caviar

Marinierte Süßkartoffel | *marinated sweet potato* 15,– €
 Ziegenfrischkäse im Blütenmantel | Rucola | Granatapfel | Kürbiskernöl
goat cream cheese / rocket salad / pomegranate / pumpkin seed

Burger „Königin Caroline“ 28, – €
 Briochebrot | deutsches Dry-Aged Beefpatty | Bergkäse | Speck | BBQ-Sauce
 eingelegte rote Zwiebeln | Gurke | Tomate | Blattsalat | Trüffelmayonnaise | Steakfries
*brioche bun / dry age beef patty / bavarian cheese / bacon / bbq sauce /
 pickled red onions / cucumber / tomato / lettuce / truffle mayonnaise / steak fries*

Club Sandwich 24,– €
 Gebratene Maishuhnbrust | Speck | Cocktailsauce | Salat | Spiegelei | Trüffelmayonnaise | Steakfries
club sandwich / sauteed chicken / bacon / cocktail sauce / salad / fried egg / truffle mayonnaise / steakfries

NI BAR Aperero Brett	19,- €
Regionale Wurst- und Käsespezialitäten frischer Kren Obatzda eingelegtes Gemüse Butter Brot <i>snack board / regional sausage and cheese / "obatzda" / fresh horseradish / pickled vegetables / bread & butter</i>	
NI BAR Aperero Brett Käse	19,- €
Regionale Käsespezialität von Naturkäserei Tegernsee eingelegtes Gemüse Feigensenf Obatzda Walnuss Früchte Butter Brot <i>regional cheese specialities / pickled vegetables / fig mustard / obatzda / walnuts / fruit / bread & butter</i>	
Currywurst NI BAR Style	12,- €
Rindswurst Currysauce Kartoffelchips Brot <i>beef sausage / curry sauce / potato chips / bread</i>	
Optional mit <i>optionally with</i>	
Steakhousefries	+ 5,- €
Classic Flammkuchen	15,- €
Vegane Creme Speck rote Zwiebeln Petersilie <i>vegan cream / bacon / red onions / parsley</i>	
Veganer Flammkuchen	15,- €
Vegane Creme Kirschtomate, Paprika, rote Zwiebel, Rucola <i>vegan cream / Cherry tomatoes / peppers / red onion / rocket salad</i>	
Jahrgangssardinen	16,- €
In der Dose serviert, mit geröstetem Brot & Kren <i>sardines from a can with roasted bread & horseradish</i>	
Steakhousefries	7,- €
Trüffel Mayonnaise <i>truffle mayonnaise</i>	3,- €
Popcorn	
Popcornmanufaktur Knalle Berlin	
klein <i>small</i>	5,- €
groß <i>large</i>	8,- €
Kartoffelchips Kettle	3,- €
<i>Kettle potato crisps</i>	
Schokoladenmousse Beeren Karamellchip Limonenkresse	9,- €
<i>chocolate mousse / berries / caramel chip / lemon cress</i>	
Crème Brûlée Beeren Limonenkresse	8,- €
<i>berries / lemon cress</i>	