

Starter

Hummus
mit Crispy Nuts, Cranberries, Feigenmus und Chili-Minz-Joghurt, dazu Pane Carasau
5,00€

Tomato-Ceviche
Tomatensalat aus aromatischen Picadilly-Tomaten mit Papaya, roten Zwiebeln, Quinoa und Koriander
5,00€

Red Quinoa Salad
roter Quinoa, Brunnenkresse, marinierte rote Zwiebeln, Manouri, Lime Juice und Dijon-Senf
5,00€

Saiblings-Ceviche
frischer Saibling von der Fischerei Sebold am Starnberger See roh in Limette und Salz gegart, dazu rote Zwiebeln, Süßkartoffeln, Mais, fresh Chili, Cedri-Carpaccio (Zitronen Art) und frischer Babyspinat
7,00€

Avocado-Garnelen-Salat
mit Babyspinat, Organic „Black Tiger“ Garnelen, Picadilly-Tomaten, Frühlauch, Koriander, einem Klecks Yuzu-Mayo, dazu Katopazzo-Chips
8,50€

Alle fünf im Korb zum Teilen
27,00€

Mescal Limos

im Sharing-Krug gut für 5 Personen, super für 3 and enough for 2

Green Mezcalin
Mezcal Enmascarado, fresh Lime, Agave, Chili, Salt, gefizzed mit Green Monaco – dem leckeren Bio-Kräuter Tonic von Aqua Monaco
27,00€

Hot Mezcalin
Mezcal Atenco, Limette, Gurke, Apfel, gefizzed mit Hot Monaco – dem Ginger Beer von Aqua Monaco
28,00€

Red Mezcalin
Mezcal San Cosme, frischer Granatapfelsaft, Maracuja, fresh Lime, Agave, Chili, Salt, gefizzed mit Green Monaco – dem leckeren Bio-Kräuter Tonic von Aqua Monaco
29,00€

MANJA  MANJA

katopazzo

SHARING FÜR ZWEI PERSONEN

Chinese Style Mixed Vegetables
grünes Linsencurry mit Pak Choy, Brokkoli, weissem, rotem und schwarzem Reis, Cocos, Spinat, Kichererbsentofu und Röstschalotten
pro Person 14,00€

Marrakesch Super Bowl
knusprige Falafel, Kürbis und Süßkartoffel ofengeröstet mit Minzjoghurt, Hummus, Zaatar und Feigenmus, dazu Babyspinat mit Datteln, Mandeln und frischen Kräutern
pro Person 15,00€

Herrmannsdorfer Porc Ribs vom Weideschwein
auf Smoked Corn Salad mit Minze, Petersilie, Koriander, Frühlauch, Limette
pro Person 16,00€

Flanksteak vom Freilandrind 600g
auf Gurken-Kimchi mit Karotten, Pflaumen, Frühlauch und Koriander, dazu Yuzu-Jus
pro Person 18,00€

Katopazzo Bowls

Honolulu
Basmati- und Wildreis, Babyspinat, Edamame-Bohnen, Gurken, Avocado, Mango, Crispy Seaweed, Frühlauch, Tobiko-Kaviar, Sesam-Mayo, frische Kräuter und Sesam-Dressing
12,00€

Tokio Drift
roter und weisser Quinoa unter Babyspinat, Salat, Sprossen, Picadilly-Tomaten, Mango, Roasted Nuts, Kimchi Slaw, Roasted Seaweed, Sweet Pink Radish, frische Kräuter und Zitronengras-Chili-Dressing
12,00€

Green Hornet
grüner Reis unter Babyspinat, Salat, Sprossen, Avocado, Süßkartoffeln, Gurke, Papaya, roasted Nuts, Crispy Rice, Granatapfel, Mais, Kimchi-Mayo, Kräuter und Miso-Sesam-Ginger-Dressing
12,00€

mit **Hot Chicken** +4,00€ mit **Crispy Duck** +5,00€ mit **Manouri** +3,00€

Hawaiian Poke
Seeforelle roh mariniert mit Soja, Sesam und Spicy Mayo
+5,00€

mit **Organic „Black Tiger“ Garnelen**
+7,00€

KATOPAZZO WARM BOWLS

Lovely Squaw
Chinese Style Mixed Vegetable Bowl:
grünes Linsencurry mit Pak Choy, Brokkoli, weissem, rotem und schwarzem Reis, Cocos, Spinat, Kichererbsentofu und Röstschalotten
15,50€

Gauche
Quinoa, spicy marinierte Rinderstreifen vom Freilandrind, schwarze Bohnen, Kale (Grünkohl), purple Cabbage (roter Kohl), Avocado, Frühlauch, Kichererbsen, Mais, Cotija-Cheese (mexikanischer Kuhmilchkäse), Kräuter und crushed Tortilla-Chips
19,00€

MEAT ON WOOD

Mandom
Herrmannsdorfer Porc Ribs vom Weideschwein auf Smoked Corn Salad mit Minze, Petersilie, Koriander, Frühlauch, Limette und Trüffel Pommes aus Kartoffeln und Süßkartoffeln
22,00€

Lonesome Ranger
250g Rib Eye Steak vom Freilandrind, Trüffel-Pommes aus Kartoffeln und Süßkartoffeln mit Trüffel-Mayo, dazu ein Sesam-Spinat-Salat mit Quinoa
26,00€

SIDES

Pane Carasau
hauchdünnes krosses Brot aus Sardinien
4,00€

Smoked Corn Salad
mit Minze, Petersilie, Koriander, Frühlauch, Limette
4,50€

Gurken-Kimchi
mit Karotten, Pflaumen, Frühlauch, Koriander und Yuzu-Jus
4,50€

Trüffel-Pommes
aus Kartoffeln und Süßkartoffeln, dazu Trüffel-Mayo
5,50€

dips

BBQ., Gonchu-Mayo, Papaya-Mango, Trüffel-Mayo
je 1,50€

DESERTOS

Hokey Pokey
gepufftes Karamel, Miso-Karamell und Vanilleeis
5,00€

Creme Brulee
5,00€

Walnut-Crumble
Vanille-Mascarpone, Zwetschgenröster und Walnuss-Streusel
6,00€

Alle drei zum Teilen
14,00€

Bei Allergien
bitte Allergen-Liste beim
Service erfragen. Viele unserer
Speisen werden mit Nüssen zubereitet.
Sowohl pur als auch in einigen Dressings.
Bei Nuss-Allergien bitte unbedingt dem
Service Bescheid geben. Bei allen
anderen natürlich auch. So, und
jetzt lasst es Euch schmecken!
Enjoy!

