

B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Plat du jour 10. - 13. Juli 2018

12 - 14:30 Uhr, inkl. Limonade 0,3 Liter | 15 €

Di. 10. Juli Burgertag

Pulled Beef Burger, Avocadosalsa,
Süßkartoffel-Pommes, Ingwermayo

Mi. 11. Juli Veggitag

Käsespätzle,
gebackene Zwiebeln, Blattsalat

Do. 12. Juli gut Bürgerlich

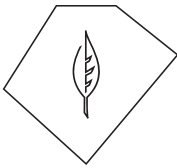
Frikadellen by Gottschlich,
Kartoffel & Möhren untereinander

Fr. 13. Juli Fischtage

Steinköhler in Panko-Erdnusskruste,
Gurken-Wasabi-Salat

Zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an, wir beraten Sie gerne.

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Gemüse-Tatar | 13 €

schwarzer Knoblauch | Pecorino | Petersilienöl

Pairingcocktail: Pink Shrub | 7 €

„Puttanesca“ | 19 €

Kalb & Pulpo | Cous Cous | Cranberry | Oliven

Pairingcocktail: The Gardener | 7 €

Kölner Kirsche | 8 €

Schokolade | Kirsche | Mandel

Pairingcocktail: Cherry Swizzell | 7 €

Dreigang Menü - **35 €**

Cocktail Pairing - **20 €**

alkoholfrei - **15 €**

Salat Kikoc | 19 €

Hähnchen-Brust | Sprossen | Parmesan

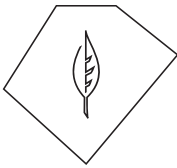
Salat Vegetarisch | 14 €

Blattsalate | Pilze | Sprossen | Kirschtomaten

Beilagensalat | 3,50 €

Zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an, wir beraten Sie gerne.

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.



B A Y L E A F

„Die Verbindung von Essen und Cocktails“

Auszug aus unserer Barkarte

Hausgemachte Limonaden

| | | |
|-----------------------|-----|--------|
| Himbeere | 0,3 | 6,50 € |
| Mango-Minze | 0,3 | 6,50 € |
| Blaue Traube-Lavendel | 0,3 | 6,50 € |
| Feige-Schokolade | 0,3 | 6,50 € |
| Ingwer-Tonkabohne | 0,3 | 6,50 € |
| Apfel-Ingwer | 0,3 | 6,50 € |
| Rhabarber | 0,3 | 6,50 € |

Weinempfehlung

| | | |
|---|-----|--------|
| 2016 Weißburgunder trocken „Pinus“ Alois Kiefer, Pfalz | 0,1 | 6,50 € |
| 2016 La Vie en Rosé Chateau Roubine, Provence | 0,1 | 6,00 € |
| 2013 Spätburgunder trocken Groebe, Rheinhessen | 0,1 | 7,00 € |

Drinks

| | |
|--|---------|
| Rhabarber Spritz Aperol Rhabarber Sekt | 12,50 € |
| Pineapple Fizz Gin Zitrone Eiweiß Ananassirup | 14,00 € |
| Americano Campari Roter Wermut Soda | 12,00 € |

Zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an, wir beraten Sie gerne.

alle Preise in Euro inklusive 19% mwst.