

b e p p o

Ciao, hola, Geiá sou bei beppo.

Hier trifft mediterrane Leichtigkeit auf Stil, Szene-Flair und ganz viel Geschmack.

Kein Chi-Chi. Kein Firlefanz.

Dafür: feine Aromen, gute Drinks und gute Gerichte, die nach Süden schmecken.

Für einen Teller Pasta, ein Glas Spritz oder einfach ein paar Sonnenstunden.

Genuss soll leicht sein:

Wenn Ihr Allergene oder Unverträglichkeiten habt – sprecht uns gerne an.

Wir sorgen dafür, dass euer beppo Moment rundum gelingt.

wie . urlaub . nur . näher

after work with friends

Ein Abend zum Teilen, Lachen & Genießen: unser Mezze Mezze im Family Style – mit Aromen von Fisch, Fleisch & Gemüse – dazu vegetarische Dips & warmes Pita-Brot.

Unlimited: Tafelwasser & Wein der Woche inklusive.

Mo-Do 17-18.30 Uhr – ab 2 Personen – 35 pP.

zum start. zum teilen. zum genießen.

VITELLO BEPPONATO

Kalbsfleisch, Sriracha-Mayonnaise (spicy), Thunfischtartar, Meeresspargel 17.9

Véal, Sriracha mayonnaise (spicy), tuna tartare, sea asparagus

EL CLASSICO

Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Parmesan, Olivenöl 22

Pasture-raised beef tenderloin carpaccio, arugula, Parmesan cheese, olive oil

HOKKAIDO BLUES

Karamelisierter Ziegenkäse, geschmorter Hokkaido-Kürbis, Apfel-Ingwer-Limetten Chutney 15.9

Caramelized goat cheese, braised Hokkaido pumpkin, apple-ginger-lime chutney

OCTOPUSSY

Gegrillter Pulpo, Gurken-Koriander Salat, beppos Tzatziki 17.9

Grilled octopus, cucumber and coriander salad, beppos tzatziki

GREEN ROOM

Beilagensalat – davor, zwischendurch oder einfach dazu 7.9

Side salad – before, in between, or with your meal?

SUPPENKASPAR

Süppchen vom Hokkaido Kürbis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne 9

On top: Jakosbsmuschel +4

Hokkaido pumpkin soup, pumpkin seed oil, pumpkin seeds. On top: scallop

MEZE MEZE, TAPAS ODER ANTIPASTI LOVER?

Unsere beppo Signature Auswahl ab zwei Personen 24.9 pP

our beppo Signature selection is like holiday - only closer. Serves two

Zu allen Aromen der Küste servieren wir unser Pita-Brot.

mehr davon . vom süden . vom lavastein .

BEPPOS ROSTBRATEN

Fassone La Granda Beef, Rosmarinjus, Tropeazwiebeln, Schalotten, Pasta Mista 35.9

Fassone La Granda beef, rosemary jus, Tropea onions, shallots, herb potatoes

DIJON KISS

Goldbarsch, Mini-Senf Kohl, Dijon Senf Sauce, Erbsenpüree 34.9

Redfish, mini mustard cabbage, Dijon mustard sauce and pea puree

SLOW & TENDER

Geschmorte Kalbsbäckchen, Cremepolenta, Vanillekaröttchen 28.9

Braised veal cheeks, cream polenta, vanilla carrots

GO WILD

Rehragout, Guanciale Spitzkohl, Fregola Sarda 28.9

Venison stew, guanciale pointed cabbage, fregola sarda

LE COQ TRUFFÉ – DER GETRÜFELLTE GOCKEL

Mit Trüffel, Brioche und Entenleber gefülltes französisches Maishähnchen

Beilagen: Kartoffelpüree, Kohlrabi Rahmgemüse, Guanciale-Spitzkohl

Für zwei Personen 109

pasta . fregola . passione

BEEF PACCHERI

Paccheri, Pulled Beef, Grana Padano Espuma, schwarzer Trüffel 25.9

Pacchieri, pulled beef, Grana Padano espuma, truffle

FREGOLA DEL BOSCO

Fregola Sarda, Wildpilze, Eigelb, Parmesanschaum 23.9

Wild mushroom, egg yolk, parmesan foam

PARMESAN LOVE

Tagliarini aus dem Parmesan Laib, schwarzer Trüffel – vom Service zubereitet 32

Tagliarini made from Parmesan cheese, black truffle - prepared by the service

süßer süden

MINI-APFEL-TARTES-TATIN

mit Vanilleeis 10.5

Mini apple tartes tatin, vanilla ice cream

TIRAMISU

am Tisch zubereitet 11

served at the table

BEPPOGATO

Espresso, salted Caramel Eiscreme 6.9

Espresso, salted caramel ice cream

EISCREME À LA BEPPO

HANDGEMACHT . CREMIG . UNVERSCHÄMT GUT .

Erdbeere

Stracciatella

Schokolade

Weißer Schokolade

Cookies

Kaiserschmarrn

Amarena Kirsche

Madagaskar Vanille

Erdnuss Schoko

Joghurette

Blueberry Muffin

Pistazie

Salted caramel

Aprikose

Waldbeere

Quark Limette

Jeder Bobbel 2.5

außer Pistazie 100% 3

+ 1 Pancake 3.5

+ Apfel-Amaretto-Kompott 4

+ heiße Himbeeren & Sahne 4