

BARFOOD

SALADS & MORE

FENNEL SALAD 12.50

roher Fenchel, Avocado, Parmesan,
Yuzu-Vinaigrette

BOHEMIAN SALAD 15.50

Blattsalate, Avocado, Ei, Tomaten, Granatapfel

mit Pouletbrust (SUI) +11

mit grillierten Crevetten (VNM) +13

TOMATO SOUP 9.50

verfeinert mit Knut Hansen Gin

HOMEMADE QUICHE 26.50

Blattspinat, dazu Feta und Spinatsalat

Unsere hausgemachten Dressings:
Italian, French, Yuzu Vinaigrette

NIBBLES

VIVA ITALIA 7.50

Oliven, Parmesan

MIDDLE EAST 10.50

Hummus, Gemüsesticks

BOARDS

DIP PLATE SMALL 11.50 | REG. 20

Hummus, Guacamole, Aioli, Oliven

CHARCUTERIE 32

gemischte Platte mit Fleisch & Käse
(ab 2 - 3 Personen)

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

* KANN MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIOLOGISCHEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN

HERKUNFT: LACHS (NORDOST-ATLANTIK), RIESENKRETTEN (VIETNAM)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN IM ANGEBOT GIBT UNSER SERVICE TEAM IHNEN GERNE AUSKUNFT.

BARFOOD

CLUBS & MORE

CHICKEN CLUB

SMALL | REG.
21 | 27

Poulet (SUI), Tomaten, Ei, Speck (SUI),
Avocado, Eisberg Salat, Vollkorntoast

DRY AGED BOHEMIA BURGER

39

Dry Aged Beef* 160g (ARG), Brioche Bun,
Speck, rote Zwiebeln, Lattich,
Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes Frites

FRENCH FRIES

SMALL | REG.
7.50 | 11

mit Bohemia Ketchup

TRUFFLE FRIES

9.50 | 13.50

mit Trüffelbutter-Brösmeli

NACHOS

11

Tortillachips, Guacamole, Tomatensalsa
mit Käse überbacken

+ 4

TATARES

ANGUS BEEF TARTARE

80G | 120G
23 | 35

Rindstatar* (ARG), geröstetes Hausbrot

SALMON TARTARE

80G | 120G
21.50 | 32

Lachstatar, Crème fraîche, Gurken, Dill,
geröstetes Hausbrot

SWEETS

HOMEMADE CHEESECAKE

8.50

HOMEMADE CHOCOLATE CAKE

SMALL | REG.
9 | 14

lauwarmer Schokoladenkuchen (ohne Mehl)
mit Vanilleglacé

DAI DAI

STK.
2.50

mit Schokolade überzogene Glacepraliné

Menta

Panna

Lamponi