

Herzlich Willkommen

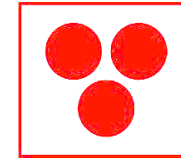
Raffiniert – Außergewöhnlich – Überraschend
Das ist 136 Gemütlichkeit - Geselligkeit.

Unsere Philosophie konzentriert sich auf die Verwendung von Rohstoffen
aus **Italien und Peru** und unser Anspruch ist immer das Menu
regelmäßig zu erneuern und zu verbessern.

Purer Genuss und tolle Erinnerungen werden Euch geboten.
Fühlt Euch wie zu Hause.

Wir geben unser Bestes, dass Ihr einen schönen Abend habt.

Matias Diaz 136 Team.



WELCOME

Refined - Extraordinary - SurprisinThis is 136.

Comfort - conviviality.Pure enjoyment andgreat memories are offered to you
in our familiar and welcoming restaurant , Feel like home.

We will do our best to make sure you have a delightful evening.

Matias Diaz and 136's Team

136 ERLEBNIS

*INVOLTINI- ADLER FISCH

Rocoto / Süßkartoffel / Koriander /Amalfi Zitrone

KRABBE

Borlotti Bohne / Alge / Mais / Aji Amarillo

*KÜRBIS "LOCHE"

Quinoa /Taleggio DOP / Sonnenblumenkern

LACHSFORELLE

Aji Panca/ Blumenkohl /Bergamotte

*PERLHUHN "FARAONA "

Kohl /Sellerie / XO Mandatario – Perú

* ENTRECOTE

Pleurotros Pilz/ Tropea Zwiebel / Huacatay

*PIZTASIE

Schokolade Piura 70 % /Himbeere /Lucuma

136 ERLEBNIS 125,00 €
WEINBEGLEITUNG 59,90€

*136 KLEINE ERLEBNIS 105,00 €
WEINBEGLEITUNG 49,90€

Unser Restaurantpersonal freut sich darauf, Sie über Zusatzstoffe & Allergene zu informieren

136's EXPERIENCE

*INVOLTINI- MEAGRE

Rocoto / Sweet potato / Coriander /Amalfi Lemon

CRAB

Borlotti Bean /Algae / Corn / Aji Amarillo

*PUMPKIN "LOCHE "

Quinoa /Taleggio DOP / Sunflower Seed

SALMON TROUT

Aji Panca/ Cauliflower /Bergamot

*GUINEA FOWL "FARAONA "

Cabbage / Celery / XO Mandatario – Perú

*ENTRECOTE

Pleurotros Mushroom / Tropea Onion / Huacatay

*PISTACHIO

Chocolate Piura 70 % /Raspberry /Lucuma

136 ERLEBNIS 125,00 €
WEINBEGLEITUNG 59,90€

*136 KLEINE ERLEBNIS 105,00 €
WEINBEGLEITUNG 49,90€

Our restaurant staff will be happy to inform you about additives and allergens.

136 VEGETARISCHE ERLEBNIS

*MANGO – INVOLTINI

Rocoto / Süßkartoffel / Koriander / Amalfi Zitrone

LAUCH

Kartoffel / Kerbel / Knoblauch

*KÜRBIS "LOCHE"

Quinoa / Taleggio DOP / Sonnenblumenkerne

ZIEGÄNKASSE

Zucchini / Chuño / Fenchel

* OCA

Eigelb / Borlotti / Bergamotte

* PASTA "GITARRE"

Algen Caviar / Aji Amarillo / Parmesan

*PIZTASIE

Schokolade Piura 70 % / Himbeere / Lucuma

136 VEGETARISCHE ERLEBNIS	99,00 €
WEINBEGLEITUNG	59,90€
*136 KLEINES VEGETARISCHE	89,00 €
WEINBEGLEITUNG	49,90€

Unser Restaurantpersonal freut sich darauf, Sie über Zusatzstoffe & Allergene zu informieren

136's VEGETARIAN EXPERIENCE

*MANGO – INVOLTINO

Rocoto / Sweet Potatoes / Coriander / Amalfi Lemon

LEEK

Potatoes / Chervil / Garlic

*PUMPKIN "LOCHE "

Quinoa / Taleggio Cheese / Sunflower Seed

GOAT CHEESE

Zucchini / Chuño / Fennel

*OCA

Egg Yolk / Borlotti / Bergamot

* PASTA "GUITARRE"

Algae Caviar / Aji Amarillo / Parmesan

*PISTACHIO

Chocolate Piura 70 % / Raspberry / Lucuma

136's VEGETARIAN EXPERIENCE	99,00€
Wine accompaniment	59,90€
*136 LITTLE VEGETARIAN	89,00 €
Wine accompaniment	49,90€

Our restaurant staff will be happy to inform you about additives and allergens.