

Herzlich willkommen

Raffiniert – Außergewöhnlich – Überraschend
136 ist Gemütlichkeit und Geselligkeit.

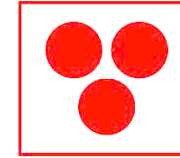
Unsere Philosophie konzentriert sich auf die Verwendung von Rohstoffen
aus Italien und Peru.

Wir erneuern unser Menü regelmäßig um zu verbessern und euch purer
Genuss und tolle Erinnerungen zu bieten.

Fühlen Sie sich 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

* MIESMUSCHEL

Jacob Muscheln/ Bietola / Mote Mais

*SELLERIE

Rote Quinoa /Bergamotte /Ricotta Affumiccatta

OKTOPUS

Aji Limo / Cornetto Rossi / Tropea Zwiebel

WAGYŪ A5

Ravioli / XO Mandatario – Perú/ Cardoncelli

*IBERICO PLUMA

Macambo /Cavolo Nero / Balsamico Modena

*CHUNCHO 65 %

Pistazie / Blaubeere

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

* MUSSEL

scallops/ Bietola / Peruvian corn / Aji Amarillo

* CELERY

Red Quinoa / Bergamot / Ricotta Affumiccatta

OCTOPUS

Aji Limo / Cornetto Rossi / Tropea Onion

WAGYŪ A5

Ravioli / XO Mandatario – Peru/ Cardoncelli

*IBERICO PLUMA

Macambo / Cavolo Nero / Balsamic Modena

* CHUNCHO 65%

pistachio / blueberry Wine accompaniment

136'S EXPERIENCE 125,00 €
WINE ACCOMPANIMENT 59,90€

*136'S SMALL EXPERIENCE 105,00 €
WINE ACCOMPANIMENT 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

*ZIEGENKÄSE

Zucchini / Chuño / Fenchel

*SELLERIE

Rote Quinoa / Bergamotte / Ricotta Affumiccatta

KÜRBIS "LOCHE"

Quinoa / Taleggio DOP / Sonnenblumenkern

RAVIOLI

XO Mandatario – Perú / Cardoncelli

*RISOTTO

Macambo / Cavolo Nero / Parmesan

*CHUNCHO 65 %

Pistazie/ Blaubeere

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-INVOLTINI

Rocoto / Süßkartoffel / Koriander / Amalfi Zitrone

*GOAT CHEESE

Zucchini / Chuño / Fenchel

*CELERY

Red Quinoa / Bergamot / Ricotta Affumiccatta

PUMPKIN "LOCHE"

Quinoa / Taleggio DOP / Sunflower seed

RAVIOLI

XO Mandatario – Perú / Cardoncelli

*RISOTTO

Macambo / Cavolo Nero / Parmesan

*CHUNCHO 65%

pistachio/blueberry

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.