

Eight o' Eight

808

restaurant cafe cocktailbar

Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatte 12.90

Parmaschinken, verschiedene Salami, verschiedene Käsesorten, eingelegte Artischocken, Oliven und getrocknete Tomaten

Burrata 13.50

mit Tomaten und Basilikum

Frittierte Calamari 16.50

mit Aioli

Vitello Tonnato 16.50

Kalbfleisch, Kapern, Tonnato Sauce

Beef Tartar 16.90

Tropea Zwiebel, eingelegte Gurken, Kapern, Senf, Petersilie, Schnittlauch, konfiertes Eigelb

Tuna Tartar 18.00

mit Avocado und Baguette Crostini

Meeresfrühtesalat 21.50

mit Meeresfrüchte, Paprika, Tomaten und Stangensellerie

Vegan ✓

Kichererbsen Granatapfelsalat 14.50

mit Hummus und Tahini

Karfiolsteak 15.80

mit Ofen Süßkartoffeln und Charlotten

Ratatouille 16.50

mit Tofu

Fischgerichte

Gegrillter Oktopus 25.50

mit Fregola Sarda, Venusmuscheln

Wolfsbarschfilet 27.50

mit Beluga Linsen, Prosecco, Kaniabohnen

Seezunge 32.50

mit Weißweinsauce und Ofen Süßkartoffeln

Fisch und Meeresfrüchte Platte für 2 65.00

ZUSÄTZLICH NACH WAHL (Seezunge) 85.00

Suppen

Gazpacho 808 7.50

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Charlotten, Olivenöl, Cherry Essig

Miesmuscheln 808 16.50

mit Weißwein, Zitronen, Knoblauch, Petersilie

Fischsuppe 21.50

mit Meeresfrüchte, Fregola Sarda, Knoblauch, Crostini

Salate

Gemischter Salat 808 ✓ 8.50

Rucola Grana 9.50

Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Olivenöl, Zitronensaft

Griechischer Salat 13.50

mit Kritharaki, Feta, Tomaten, Paprika, Gurken

Ceaser Salat 808 16.50

mit Maishühnchen, knusprigen Speck und Kapern

Nicoise 19.50

mit frischem Thunfisch, Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grüne Bohnen, gekochtes Ei

Pasta

Gnocchi Basilikum Pesto 15.50

Erdäpfelgnocchi, Basilikum, Kaniabohnen, Pinienkernen, Parmesan

Rigatoni 18.50

mit Ragu von Salsiccia, Tomaten, Charlotten, Oregano, Pecorino Romana

Linguine alle Vongole 21.50

mit Venusmuscheln, Knoblauch, Prosecco, Olivenöl (leicht scharf)

Meeresfrüchte Risotto 23.50

Risotto, Garnelen, Miesmuscheln, Calamari, Oktopus

Aus dem Parmesanlaib

Trüffel Tagliatelle	23.90
Tagliatelle, Trüffelpesto, Parmesan, schwarzer Trüffel	
Trüffel Risotto	23.90
Risotto, Trüffelpesto, Parmesan, schwarzer Trüffel	

ZUSÄTZLICH NACH WAHL

Riesen Garnelen	5.90
Hühnerbrustfilet	6.00
Rinderfiletspitzen	9.00

Vom Grill

Rib Eye Dry Age 100g	11.80
zwei Beilagen nach Wahl, CUT ca. 600g - 1000g	
Tuna Steak 200g	24.50
eine Beilage nach Wahl	
Wagyu Burger	28.50
mit Pommes Frites, Karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, eingelegte Gurken, Chilli Mayonnaise	
Lady Cut 200g	29.50
eine Beilage nach Wahl	
Gentleman Cut 300g	39.00
eine Beilage nach Wahl	

Beilagen

Gemischter Salat ✓	4.50
Pommes Frites (mit Trüffel zusätzlich 3.00) ✓	4.50
Cremige Polenta	4.80
Erdäpfelpüree	5.00
Ratatouille	5.50
Ofen Süßkartoffeln ✓	5.50

Saucen / Dips

Ketchup	2.10
Chilli Mayonnaise	2.60
Vegane Aioli ✓	3.00
Sauce Béarnaise	3.50
Pfeffersauce	3.80

Fleischgerichte

Maishuhn Supreme	20.90
Maishühnchen, getrüffelte Erdäpfelpüree, Jus	
Fegato Alla Veneziana	22.50
mit Kalbsleber, karamellisierte Zwiebeln, Kalbsjus, Thymian, Erdäpfelpüree	
Konfierte Entenkeule	25.50
mit Ratatouille	
Lammkrone	32.80
mit cremige Polenta, ofen Charlotten	

Dessert

Creme Brulée	8.50
Kaiserschmarrn	8.50
mit Zwetschenkompott	
Cheesecake	8.50
mit Beerensoße	
Moelleux au Chocolat	9.00
mit Vanilleeis	
Käseplatte 808	9.50
drei verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Honig	
Diverse Eissorten pro Kugel	2.50
Schokolade, Vanille, Erdbeere und Zitrone	

Gedeck 3.50 Pro Person

(Bio Sauerteig Brot, geschlagene Butter, Olivenöl)

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal