



**KONGRESS  
BAR**  
Theresienhöhe 15  
80339 München  
info@kongressbar.de



Sardinen in fruchtigem Olivenöl  
Vierge Extra & frischen  
Zitronenscheiben.

Zarte Sardinenfilets  
in einer Marinade auf Basis von  
Thymian & frischer Zitrone.



Aus Madagaskar kommt dieser  
wilde Pfeffer, Voatsiperifery genannt.  
Die mühsame bei Hand betriebene Ernte  
macht diesen Pfeffer zu einer Besonderheit.  
Ein Pfeffer mit einem Hauch von einer  
holzigen und fruchtigen Geschmacksnote,  
der die natürliche Schärfe überspielt.

Zarte Sardinenfilets  
in einer Sauce mit südlichen Akzenten:  
Tomate, grüne & schwarze Oliven,  
dazu Kräuter der Provence.





**KONGRESS  
BAR**  
Theresienhöhe 15  
80339 München  
info@kongressbar.de



## Exzellente Thunfischfilets von den Azoren.

Eine mediterrane, würzige & schön ausbalancierte Mischung. Als Erbe einer alten Konservierungstradition auf der Insel São Jorge bringt die Fabrik von Santa Catarina den besten Thunfisch auf den Tisch, der nach den handwerklichen Methoden der alten Konservenmeister zubereitet wird.

**BIO Olivenöl** | **mit rotem Paprika** | **mit Rosmarin**  
purer Genuss | aromatisch & süßlich | mediterran würzig



## Jahrgangssardinen 2019:

Ein exquisiter Genuss von Sardinen in einer **kreolisch** gewürzten Marinade. Cayenne-Piment, Zitrone, Nelken, Pfeffer & Lorbeer. Aromatisch & nicht so scharf.



**Habanero ultra scharf**  
Sardinen mit Extra Virgin Olivenöl & einer halben Habanero Chili.