

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Tartar vom Jungbullen mit Trüffel, gebratenem Pulpo mit Feta und Wassermelone und einer kalten Avokadocreme- Suppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischem Jungbullen mit zweierlei Bohnen, Auberginencreme an einer Kalbsjus

oder

dem „Catch of the Day“ mit zweierlei konfierten Tomaten, Grünkohl an einer Zitronengras-Kokos Soße
(Beide Hauptgänge in einer Heu-Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen Topfen-Nougat Knödel und hausgemachtem Sorbet
oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 40,50

Preis Fleisch-Menü: € 44,90

Optional als Zwischengang:

Lasagnette mit Pfifferlingen und Babyspinat € 7,-

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kalte Avokadocreme- Suppe mit Wakamealgen und Tuna Sashimi	8,50 €
Babyleaf-Salat mit Pfirsich, Algenchips und Ziegenfrischkäse	13,50 €
Roh marinierte Lachsforelle mit Mix-Pickles und Wildkräutersalat	13,90 €
Gebratener Pulpo mit Feta und karamellisierter Wassermelone	13,90 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata und schwarzem Scorzone Trüffel aus dem Piemont	15,90 €
Vitello Salzkruste Deluxe mit Tunatartar und gebeizten Sardinen	15,90 €

SPEISEKARTE

PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen
in Zitronen-Tomatensugo **13,90 €**

Hausgemachte Tagliatelle mit einer Bolognese
vom Yellow-Fin Tuna und Kapern **12,50 €**

Risotto mit frischen Steinpilzen und
Wildkräutern **14,90 €**

Frische Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen in
spicy Curry-Kokosmilchsauce **14,90 €**

Hausgemachte Lasagnette mit frischen
Pfifferlingen und Babyspinat **15,50 €**

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart, mit zweierlei konfierten Tomaten, Grünkohl an einer Zitronengras-Kokos Soße

(ab zwei Personen)

pro Person

25,50 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste, zweierlei Bohnen, Auberginencreme an einer Kalbsjus

(ab zwei

Personen)

pro Person

31,50 €

„Hot Pot“- Asiatisches Fondue mit hausgemachten Dips wie Tomatensalsa, Avocado-Koriandercreme, Teriyaki-Minz Marinade, dazu eine Auswahl vom Tagesfisch und -fleisch, Yasminreis

(ab zwei Personen)

pro Person

24,90 €

SPEISEKARTE

FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ mit zweierlei konfierten Tomaten, Grünkohl an einer Zitronengras-Kokos Soße

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gebratene Rinderlende mit zweierlei Bohnen, Auberginencreme an einer Kalbsjus

23,00 €

SÜSSES und WÜRZIGES

Hausgemachter Topfen-Nougat Knödel und hausgemachtem Eis

9,50 €

Weisses Schokoladen-Espuma mit Wassermelone und hausgemachtem Eis

8,50 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt

11,50 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung