

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Tartar vom Jungbullen mit Trüffel, Gewürz-Tuna mit Wakamealgen und Maronencremesuppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischem Jungbullen mit Selleriecreme, Blumenkohl an einer Asia-Kalbsjus

oder

dem „Catch of the Day“ mit zweierlei von der Beete, Spinat an einer Safran-Velouté

(Beide Hauptgänge in einer Heu-Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen warmen Schokoladenkuchen mit Beeren und hausgemachtem Sorbet oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü:	€	40,50
Preis Fleisch-Menü:	€	44,90

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Ravioli mit Feta, getrockneten Tomaten und Oliven gefüllt an Tomaten-Pernodschaum € 7,-

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Maronencreme-Suppe mit gegrillter Garnele	8,50 €
Babyleaf-Salat mit zweierlei Beete und gebackenem Feta	13,50 €
Sashimi vom Tuna in einer Gewürzkruste mit Wakamealgen und Avokadocreme	13,90 €
Gebackene Teigrollen mit Maishuhn, Glasnudel-Salat und Sweet Chili	13,90 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata und schwarzem Scorzone Trüffel aus dem Piemont	15,90 €
Vitello Salzkruste Deluxe mit frischem Tuna, Kapernäpfeln 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 Granatapfel und Ziegenkäse 15,90 €

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

Hausgemachte Ravioli mit Feta, getrockneten
Tomaten und Oliven gefüllt an Tomaten-
Pernodschaum 15,90 €

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart, mit zweierlei von der Beete, Spinatcreme an einer Safran-Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person 25,50 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste, mit einer Selleriecreme, Blumenkohl an einer Asia-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 von der Beete,
Spinatcreme an einer Safran-Velouté

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gebratene Rinderlende mit einer Selleriecreme,
Blumenkohl an einer Asia-Kalbsjus

23,00 €

SÜSSES und WÜRZIGES

Warmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und
hausgemachtem Sorbet

9,50 €

Hausgemachter Topfen-Nougat Knödel und
hausgemachtem Eis

9,50 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt

11,50 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung