

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Rindertartar mit Wachtel-Ei, King Crap mit
Thaispargel und Pastinakencremesuppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartes Rinderfilet mit Grünkohl,
Quitte, Topinambur an einer Kalbsjus

oder

dem „Catch of the Day“ mit Erbsen, Fenchel und
Brunnenkresse an einer Fisch-Velouté

(Beide Hauptgänge in einer Heu-Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen „Paradies-Garten“ (Variation aus
Überseefrüchten) und hausgemachtem Avokado-Sorbet

oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü:	€	43,90
Preis Fleisch-Menü:	€	48,90

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Ochschwanz-Ravioli mit Rosenkohl und Meerrettich	€	8,-
--	---	-----

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Pastinakencreme-Suppe mit Chorizzo-Krapfen	8,50 €
Chicorree-Blutorangensalat mit Popcorn und Rockford-Käse	13,50 €
King-Crab Fleisch mit Curry, Mango, Thaispargel und Papaya	14,90 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit 2-Stunden Eigelb und Wintertrüffel	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 frischen Waldpilzen und
Kapuzinerkresse 15,90 €

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

Hausgemachte Ochsenschwanz-Ravioli mit
Rosenkohl und Meerrettich 15,90 €

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart mit Erbsen, Fenchel und Brunnenkresse an einer Fisch-Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person

28,50 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste, mit Grünkohl, Quitte, Topinambur an einer Kalbsjus

(ab zwei Personen)

pro Person

34,50 €

„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

26,90 €

SPEISEKARTE

FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ mit Erbsen, Fenchel und Brunnenkresse an einer Fisch-Velouté

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gebratene Rinderlende mit Grünkohl, Quitte, Topinambur an einer Kalbsjus

25,50 €

SÜSSES und WÜRZIGES

Warmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren und hausgemachtem Sorbet

9,50 €

„Paradiesgarten“- Variation aus Überseefrüchten mit hausgemachtem Avokado-Sorbet

9,50 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt

11,50 €