

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Rindertartar mit Burrata, roher Hamachi mit
Mixed Pickles und Spargelcremesuppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartes Rinderfilet mit grünem
Spargel, Polentacreme und Spargelsalsa

oder

dem „Catch of the Day“ mit zweierlei confierter Tomate,
Risoleekartoffeln und Kafir-Limetten Velouté

(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen Napfkuchen mit Karotten-Sanddorn-Sorbet

oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 45,90

Preis Fleisch-Menü: € 48,90

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Tagliatelle mit geriebenem Bianchetto
Trüffel € 12,-

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Spargelcreme-Suppe mit gebackenem Spargel	8,50 €
Roh marinierter Hamachi mit hausgemachten Mixed Pickles und Hollunder-Vinaigrette	15,50 €
Wildkräuter-Salat mit mariniertem Spargel und Wachtel-Ei	14,90 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata und Marmelade von grüner Tomate	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 zweierlei Spargel 15,90 €

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

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem
Frühlings-Trüffeln aus dem Piemont 15,90 €

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart mit zweierlei confierter Tomate, Risoleekartoffeln und Kafir-Limetten Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person 30,50 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste mit grünem Spargel, Polentacreme und Spargelsalsa

(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 zweierlei confierter Tomate,
Risoleekartoffeln und Kafir-Limetten Velouté € *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

„Piece of meat of the Day“ mit grünem Spargel, Polentacreme
und Spargelsalsa € *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

SÜSSES und WÜRZIGES

Hausgemachter Napfkuchen mit Karotten-Sanddorn-
Sorbet 9,50 €

Variation von weisser Schokolade mit Erdbeeren und
Kampot Pfeffer 8,50 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt 11,50 €