

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Rindertartar mit Burrata, Garnelenpflanzlerl mit Schattenmorellen/ Spitzkohl und Gazpacho mit Weinbergpfirsich

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet mit Feuerbohnen, gelbe Beete, Auberginencreme an Olivenjus

oder

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

(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen weisser Schoko, Gurke und Ingwer

oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 45,90

Preis Fleisch-Menü: € 48,90

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Tagliatelle mit geriebenem Sommer-Trüffeln aus dem Piemont € 12,-

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gazpacho mit Weinbergpfirsichen und Brot Crunch	8,50 €
Pflanzerl von der Garnele mit Espuma vom Sellerie-Grün und Spitzkohl	15,50 €
Wald- und Wiesensalat mit Pfifferlingen und Aprikosen	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 €

Kräuter-Risotto mit Waldpilzen und Ricotta 15,90 €

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

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

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

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

(ab zwei Personen)

pro Person

30,50 €

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit Feuerbohnen, gelbe Beete, Auberginencreme an Olivenjus

(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 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ mit zweierlei confierter Tomate, jungen Artischocken, Risoleekartoffeln und Kafir-Limetten Velouté € *

„Piece of meat of the Day“ mit Feuerbohnen, gelbe Beete, Auberginencreme an Olivenjus € *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

SÜSSES und WÜRZIGES

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

Weisse Schokolade mit Gurke und Ingwer 8,50 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt 11,50 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung