

# SPEISEKARTE

---

## Salzkrusten- Menü

---

Variation aus Rindertartar mit Balsamico-Kirschen, Pulpo mit Wassermelone und Feta, kalte Gurken-Minz-Suppe

\*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet mit Zweierlei vom Mais, Pfifferlingen und Sherry-Essigjus

oder

dem „Catch of the Day“ mit süß-saurem Kürbis, Hokaido-Pürree, Grünkohl und Krustentierschaum  
(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

\*

Auswahl zwischen Zitronen-Sorbet, Lavendel, Basilikum

oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 45,9

Preis Fleisch-Menü: € 48,9

### 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

---

Kalte Gurken-Minz-Suppe mit Sashimi vom Tuna	8,5 €
Gegrillter Pulpo mit karamellisierter Wassermelone, Fetakäse und Curry	15,5 €
Babyleaf-Salat mit Steinpilzen, Avokado und Sprossen	14,9 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Balsamico-Kirschen und Ricottakäse	15,9 €
Vitello Salzkruste Deluxe mit frischem Tuna, Kapernäpfeln und gebeizten Sardinen	15,9 €

# SPEISEKARTE

## PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen in Zitronen-Tomatensugo 13,9 €

Hausgemachte Tagliatelle mit einer Bolognese vom Yellow-Fin Tuna und Kapern 12,5 €

Risotto mit frischen Steinpilzen und hausgemachtem Pesto 15,9 €

Frische Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen in spicy Curry-Kokosmilchsauce 14,9 €

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Sommer-Trüffeln aus dem Piemont 15,9 €

# SPEISEKARTE

---

## SALZKRUSTE CLASSICS

---

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart mit süß-saurem Kürbis, Hokaido-Pürree, Grünkohl und Krustentierschaum

**(ab zwei Personen)**

pro Person 30,5 €

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit Zweierlei vom Mais, Pfifferlingen und Sherry-Essigjus

**(ab zwei Personen)**

pro Person 34,5 €

„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 26,9 €

# SPEISEKARTE

## FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ süß-saurem Kürbis,  
Hokaido-Pürree, Grünkohl und Krustentierschaum € \*

„Piece of meat of the Day“ mit Zweierlei vom Mais,  
Pfifferlingen und Sherry-Essigjus € \*

\* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

## SÜSSES und WÜRZIGES

Marillen-Palatschinken mit schwarzem Sesam-Eis 9,5 €

Zitronen-Sorbet mit Basilikum und Lavendel 8,5 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt 11,5 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung