

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Rindertartar vom Jungbullen mit Trüffel,
gebeizter Kingfish mit grüner Papaya, Hokaido-Curry Suppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischen
Bullen mit süß-saurem Blumenkohl, Rosenkohl und feiner
Kalbs-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ mit Schwarzwurzel, Spinatcreme an
Limetten-Kokos Soße

(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen hausgemachtem Topfenknödel mit Feigen
und Sorbet

oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 45,9

Preis Fleisch-Menü: € 48,9

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Waldpilzen

€ 11

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Hokaido-Curry-Suppe mit gegrillter Garnele	8,5 €
Gebeizter Kingfisch mit grüner Papaya und Avokado	15,5 €
Babyleaf-Salat mit Wassermelone, Fetakäse und Sprossen	13,9 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Vanille-Lauch und Herbsttrüffeln	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 €

Radicchio-Risotto mit süß-saurem Kürbis 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 Schwarzwurzel, Spinatcreme an Limetten-Kokos Soße

(ab zwei Personen)

pro Person

30,5 €

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit süß-saurem Blumenkohl, Rosenkohl und feiner Kalbs-Jus

(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“ mit Schwarzwurzel,
Spinatcreme an Limetten-Kokos Soße

€ *

„Piece of meat of the Day“ mit süß-saurem Blumenkohl,
Rosenkohl und feiner Kalbs-Jus

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

SÜSSES und WÜRZIGES

Hausgemachter Topfen-Knödel mit Feigen und Sorbet

9,5 €

Apfeltarte mit gebranntem Mandel-Eis und Blutwurz-
Karamell

8,5 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt

11,5 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung