

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü

Variation aus Tartar vom Jungbullen mit Trüffel, Gewürz-Tuna  
mit süß-saurem Kürbis und Maronencremesuppe

\*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischen  
Bullen mit Pastinaken-Creme, Wirsing und feiner Ingwer-  
Kalbs-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ mit Quitte, Rosenkohl an einer  
Safran-Velouté

(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

\*

Auswahl zwischen warmen Schokoladenkuchen mit Mango und  
hausgemachtem 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

---

Maronencreme-Suppe mit Cranberry und Garnele	9,5 €
Gewürztuna mit süß-saurem Kürbis und Teryiaki	15,5 €
Babyleaf-Salat mit Ziegenfrischkäse und Feige	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 €

Kürbis-Risotto mit frischem Parmesan 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 Quitte, Rosenkohl an einer Safran-Velouté

**(ab zwei Personen)**

pro Person

30,5 €

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit Pastinaken-Creme, Wirsing und feiner Ingwer-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 Quitte, Rosenkohl an einer Safran-Velouté

€ \*

„Piece of meat of the Day“ mit Pastinaken-Creme, Wirsing und feiner Ingwer-Kalbs-Jus

€ \*

\* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

## SÜSSES und WÜRZIGES

Warmer Schokokuchen schwarz/weiss mit Mango und Sorbet

9,5 €

Nougat-Creme-Brulée mit Ananas und Sorbet

8,5 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt

11,5 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung