

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Tartar vom Jungbullen mit Burrata, King-Crab
mit Curry und Pastinakencremesuppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischen
Bullen mit Zweierlei von der Marone, gebackener Taleggio
und Oliven-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ mit Dreierlei von der Zwiebel mit
Safran-Velouté

(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen Creme Cheese mit Passionsfrucht und
Hibiskus

oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 45,9

Preis Fleisch-Menü: € 48,9

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Tagliatelle mit Wintertrüffeln € 12

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Pastinakencreme-Suppe mit kalt geräuchertem Lachs	9,5 €
King Crab mit Curry, Egerlingen und Palmherzen	15,5 €
Babyleaf-Salat mit Birne, Walnüssen und Fourme d' Ambert	13,9 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata und cipriani	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 milanese mit roh mariniertem Fenchel 15,9 €

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

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

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart mit Dreierlei von der Zwiebel mit Safran-Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person

30,5 €

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit Zweierlei von der Marone, gebackener Taleggio und Oliven-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 Dreierlei von der Zwiebel mit Safran-Velouté € *

„Piece of meat of the day“ mit mit Zweierlei von der Marone, gebackener Taleggio und Oliven-Jus € *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

SÜSSES und WÜRZIGES

Creme cheese mit Passionsfrucht und Hibiskus 9,5 €

Schoko-crumble mit Orangen und Milchmädchen-Eis 9,5 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt 11,5 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung