

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Sainte-Maure mit Pfirsich Chutney,
Tempura-Steinbarbe mit Gurke, Paprika und
Tomaten-Wassermelonen Suppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischen
Bullen mit Mais, Pilzen, Kichererbsen und Portwein-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ mit konfierten Tomaten, Quinoa und
Safran-Velouté

(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

*

Zwetschgen-Tarte mit Frischkäseis
oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Menüpreis: € 48,9

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Tagliatelle mit Sommer Trüffel

€ 12

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Tomaten-Wassermelonen Gazpacho mit Pinienkernen	9,5 €
Steinbarbe in Tempura gebacken mit Paprika, Gurke und Avokado	15,5 €
Romanaherzen mit Oliven, Fetakäse und Sprossen	13,9 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata und Pfirsich Chutney	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 gebratenen Pilzen der Saison und Parmesan	15,9 €
Frische Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen in spicy Curry-Kokosmilchsauce	14,9 €
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Frühlings-Trüffeln aus dem Piemont	15,9 €

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart mit konfierten Tomaten, Quinoa und Safran-Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit Mais, Pilzen, Kichererbsen und Portwein-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 konfierten Tomaten,
Quinoa und Safran-Velouté

€ *

„Piece of meat of the day“ Mais, Pilzen, Kichererbsen und
Portwein-Jus

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

SÜSSES und WÜRZIGES

Zwetschgen Tarte mit Frischkäse Eis

9,5 €

Panna Cotta mit Feigen und Kirschsorbet

9,5 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt

11,5 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung