

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü

Vorspeisen - Variation aus

Rindertartar mit Gurkenrelish, gebackener Schafskäse  
mit Aubergine und Bärlauchcreme-Suppe

\*

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Erbsen und Minze  
(optional)

\*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet aus der  
Salzkruste mit weißen griechischen Spargel,  
Kichererbse, Spinat und Kardamom-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ aus der Salzkruste mit  
gebratenem grünen Spargel, Linsen, gelben Tomaten  
und Safran- Velouté

\*

Auswahl zwischen Rhabarber- crumble, weiße  
Schokolade und Erdbeer-Sorbet

oder

einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis pro Person	3 Gänge	53,90	EUR
Zwischengang Optional		12,00	EUR

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

Chinakohl mit Rotkraut, Kichererbse, Avocado, Granatapfel, Tahina	13 €
Gebackener Schafskäse mit Aubergine, Feigen und Chilli-Majo	16,5 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Gurken-Relish	16,9 €
Bärlauchcreme- Suppe mit Jakobsmuscheln	13 €
Burrata mit konfierten Tomaten, Saubohnen und Pinienkernen	14,5 €
Gelber Radicchio, süß-sauren Mairüben, rote Beete Sprossen und Cäsar Dressing	14,5 €
Gemischter Beilagensalat (klein/groß)	6,5 / 10,5 €

# SPEISEKARTE

## PASTA

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen in Zitronen-Tomatensugo	15,5 €
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Erbsen und Minze	16,5 €
Frische Tagliatelle mit Roastbeef in spicy Curry- Kokosmilchsauce	16,5 €
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzen Frühlingstrüffeln aus dem Piemont	18 €

# SPEISEKARTE

## RISOTTI und VEGGIE

Fregola Sarda mit Artischocken und konfiertem Eigelb	17,50 €
Schwarzes Venere Risotto mit grünem Spargel und Speck	18,50 €
Spargel in der Salzkruste gegart mit Datteln, Tahina und roten Lauchzwiebeln	22,50 €

# SPEISEKARTE

## SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart “ mit  
gebratenem grünen Spargel, Linsen, gelben Tomaten  
und Safran- Velouté (ab zwei Personen)

pro Person 32,5 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste  
mit weißen griechischen Spargel, Kichererbse, Spinat  
und Kardamom-Jus (ab zwei Personen)

pro Person 35,5 €

## SÜSSES und WÜRZIGES

Rhabarber Crumble, weisse Schokolade und  
Erdbeer- Sorbet 10,5 €

Topfen-Strudel, Safran, Birne und Haselnuss-  
Eis 9,5 €

Käsevariation vom Elisabeth-Markt 13,5 €