

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü

Vorspeisen - Variation aus

Rindertartar mit Burrata, gebeizter Hamachi mit Rotkraut-  
Kimchi und getrüffelter Maronencremesuppe

\*

Hausgemachte Steinpilz Ravioli (optional)

\*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet aus der  
Salzkruste mit Wirsing, Kürbis, Cranberris,  
Sherry-Essig-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ aus der Salzkruste mit Beete,  
Kartoffelcreme und Estragon-Velouté

\*

Auswahl zwischen warmen Schokoladenkuchen mit Mango  
und hausgemachtem Vanilleeis

oder

einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

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

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

Chinakohl mit Kichererbsen, Avocado, Granatapfel, Tahin	13 €
Hamachi mit Rotkraut-Kimchi, grüner Papaya und süss-saurem Kürbis	15,5 €
Konfierte Gamba, Rosenkohlblätter, Quinoa, Curry	15,50 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata	15,9 €
Maronen-Creme Suppe mit Wintertrüffel	11,50 €
Löwenzahnsalat mit Quitte und gebratenen Artischocken	13 €
Gemischter Beilagensalat (klein/gross)	4,5 / 8,5 €

# SPEISEKARTE

## PASTA

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen in Zitronen-Tomatensugo	14,9 €
Hausgemachte Steinpilzen-Ravioli mit Ricotta und Parmesan	16,5 €
Frische Tagliatelle mit Roastbeef in spicy Curry- Kokosmilchsauce	15,5 €
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzen Wintetrüffeln aus dem Piemont	15 €

# SPEISEKARTE

## RISOTTI und VEGGIE

Safranrisotto mit Taleggiokäse	15,50 €
Schwarzes Venere Risotto mit Gambas und Speck	16,50 €
Marinierter neapolitanischer Kürbis (72 h) in der Salzkruste gegart mit Peccorino-Creme und Gemüsejus	18,50 €

# SPEISEKARTE

## SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart “ mit Beete, Kartoffelcreme und Estragon-Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person

32,5 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste mit Wirsing, Kürbis, Cranberris, Sherry-Essig-Jus

(ab zwei Personen)

pro Person

35,5 €

## SÜSSES und WÜRZIGES

Warmer Schokoladenkuchen mit Mango und hausgemachtem Vanille-Eis

10,5 €

Cremé Brûlée mit Granatapfel und Pistazieneis

9,5 €

Käsevariation vom Elisabeth-Markt

11,5 €