



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Kürbis-Kokossuppe(2,g)

13,50€

Ziegenkäse provincial mit Oliven, Schalotten, Lavendel und Zitronen-Thymian (2,g)

18,90€

Gemischte Antipasti aus dem Tages Angebot(2,g)

19,50€

Vitello Tonnato(2,c)

19,90€

Lachs-Avocado-Tatar mit Ingwer-Gele(d)

21,90€

Tatar vom Rind mit gebeiztem Eigelb und Rosmarin Crostini(c)

22,90€

Gebratene Jakobsmuscheln an Kürbis-Risotto und knusprigem Parmesanchip(2,g)

23,90€

Geflammtes Carpaccio vom Rind mit Champignons in Zitronenöl gebratenen dazu gehobeltem Parmesan(c)

24,90€

Pasta

Hausgemachte Rondini gefüllt mit Steinpilze in Ziegenkäsesauce und

Wallnuss-Krokant(h²)

23,90€

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Meeresfrüchten(c,b)

25,90€

Spaghetti aglio e Olio mit gebratenen Scampi und Kirschtomaten(c,b)

27,90€

Kürbis-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln(2,b,c,g)

28,90€

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Trüffelsauce(c,g)

31,90€



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Vegan

Karotten-Kürbis-Curry mit Kokosmilch und Langkorn-Wildreis
24,90€

Pesce

Dorade Royal vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Saisonalem Gemüse(d)
30,90€

Gebratenes Kabeljautfilet auf Balsamico-Beluga-Linsen mit Röstkartoffeln(d)
34,90€

Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Erbsen-Bulgur an Weißer Kräutersauce(a,c,g)
35,90€

Carne

*Kalbsleber mit Brombeer-Kartoffelpüree und gebratenen Weißen Zwiebeln
an Rotwein-Jus(a,g)*
29,90€

*Maispouardenbrust in Vanille-Chili gebraten dazu Kürbis-Risotto und
Rotwein-Jus(a,g)*
36,90€

*Black-Angus-Filet mit Haselnuss-Gnocchi und gebratenen Artischocken
in Rosmarin-Jus(h¹)*
47,90€

Dolci & Formaggio

(hausgemacht)

Tiramisu(2,c,g)

10,90€

Crème Brûlée(2,c,g)

11,90€

Schokoladen Soufflé mit Eis(2,c,g)

12,90€

Gemischte Käseplatte(e,g)

15,90€
