



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Kürbis-Kokossuppe(2,g)

14,50€

Zweierlei Bruschetta aus geschmorrte Aubergine und gebratenen Steinpilzen

15,50€

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

19,90€

Gemischte Antipasti aus dem Tages Angebot(2,g)

19,90€

Vitello Tonnato(2,c)

20,90€

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

22,90€

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

23,90€

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

25,90€

Pasta

Hausgemachte Rondini gefüllt mit Steinpilze in Ziegenkäsesauce und Wallnuss-Krokant(h²)

25,90€

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Meeresfrüchten(c,b)

26,90€

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

28,90€

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Trüffelsauce(c,g)

32,90€

Vegan

Karotten-Kürbis-Curry mit Kokosmilch und Langkorn-Wildreis

25,90€



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Pesce

Dorade Royal vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Saisonalem Gemüse(d)
32,90€

Gebratenes Kabeljaufilet auf Balsamico-Beluga-Linsen mit Röstkartoffeln(d)
35,90€

Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Erbsen-Bulgur an Weißer Kräutersauce(a,c,g)
36,90€

Carne

¼ Ente mit Rotkohl und Klöße dazu helle Entensauce
30,90€

*Kalbsleber mit Brombeer-Kartoffelpüree und gebratenen Weißen Zwiebeln
an Rotwein-Jus(a,g)*
31,90€

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

Dolci & Formaggio

(hausgemacht)

Tiramisu(2,c,g)
11,90€

Crème Brûlée(2,c,g)
12,90€

Schokoladen Soufflé mit Eis(2,c,g)
13,90€

Gemischte Käseplatte(e,g)
16,90€