



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

### ***Antipasti***

*Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit Topinambur-Chips (2,g,l)*  
15,90€

*Humus mit karamellisierten Babykarotten und Harissa-Crunch (2,3,k)*  
17,50€

*Gemischte Antipasti nach Art des Hauses (d,j)*  
21,90€

*Vitello-Tonnato-Röllchen mit Schwarzem-Oliven-Schaum und eingelegten  
Artischocken (1,2,3,d)*  
22,90€

*Hausgebeizter Lachs auf Rote Bete Carpaccio mit Crème fraîche und Meerrettich Sahne (d,g,j)*  
24,50€

*Beeftatar auf Reispapier-Crunch und Zitronen-Majo(c,g,j,e)*  
25,50€

### ***Pasta***

*Handgemachte Gnocchi gebraten auf klarer Shiitake-Brühe und gebratenen  
Waldpilzen mit Crème fraîche-Dill (a,i,g)*  
27,90€

*Spaghetti mit gebratenen Scampi in Hummer-Bisque (g,n)*  
29,90€

*Pappardelle in Trüffelsüße mit flambierten Rinderfilettranchen (2,f)*  
32,90€

### ***Vegan***

*Blumenkohl hoch Drei als Crème geröstet und gepickelt mit Topinambur-Chips und  
Lauchasche*  
27,90€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## ***Pesce***

*Dorade Royal vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Saisonalem Gemüse (d)*  
33,90€

*Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Topinambur-Püree mit Wildbrokkoli (d,g)*  
37,90€

*Sous-Vide gegarter Pulpo auf Safran-Miesmuschel-Artischocken-Ragout und  
gebratener Meeresspargel (2,i,g)*  
39,90€

## ***Carne***

*Kalbsleber auf Butter-Salbei und gepickte, grüne Äpfel mit Steckrübenpüree (g)*  
32,90€

*Geschmornte Hirschkeule auf Wirsingrahm mit Pariser-Kartoffeln dazu  
geräuchertes Zitronenöl (g)*  
39,90€

*Rinderfilet an getrüffeltem Kartoffelpüree und karamellisierten Baby-Karotten  
dazu Kalbs-Jus (2,g,i)*  
49,90€

## ***Dolci & Formaggio***

*(hausgemacht)*

*Tiramisu (2,c)*  
11,90€

*Crème Brûlée (2)*  
12,90€

*Schokoladen Soufflé mit Eis (2,g,h1)*  
13,90€

*Gemischte Käseplatte (2,g)*  
17,50€

---