



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Grüne Spargelcremesuppe (vegan)(2,g,l)

15,90€

Humus mit karamellisierten Babykarotten und Harissa-Crunch (2,3,k)

17,50€

Geflämmter Ziegenkäse auf gemischtem Tomaten-Carpaccio (d,j)

18,50€

Gemischte Antipasti nach Art des Hauses (d,j)

20,90€

*Vitello-Tonnato vom Kalb mit Schwarzem-Oliven-Schaum
und eingelegten Artischocken* (1,2,3,d)

21,90€

Ceviche von der Dorade mit eingelegten Pfirsichen

24,90€

Pasta

Grüner Spargel-Risotto (vegan)

23,90€

*Handgemachte Ravioloni mit Spargel-Ricotta Füllung dazu grüner Spargel
und Blauschimmelkäse* (a,i,g)

25,90€

Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Scampi und Kirschtomaten (g,n)

28,90€

Grüner Spargel-Risotto mit gebratenen Scampi (g,n)

30,90€

*Pappardelle in Trüffelsauce mit flambierten Rinderfilettranchen und
frisch geriebenem Trüffel* (2,f)

32,90€



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Pesce

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

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten auf grünem Spargel-Risotto (d,g)
37,90€

Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Topinambur-Püree mit Wildbrokkoli (d,g)
39,90€

Carne

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

*Gegrillte Maispouardenbrust mit Quinoa und Paprikagemüse
dazu Teriyakisauce*
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€