



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Cremige Ingwer-Möhrensuppe (vegan) (2,g,l)
15,90€

*Riesen-Bruschetta mit Rote-Bete-Creme, eingelegte Paprikaschoten,
Tomaten und hellem Käse (vegetarisch)*
16,90€

*Riesen-Bruschetta mit geröstetem Gemüsekaviar, zartem Stracciatella-Käse
und würzigem Pastrami*
18,50€

*Burrata auf gewürfeltes Tomatenbett, angemacht mit Olivenöl, Honig-Limette
und frischem Basilikum (d,j)*
18,90€

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

Vitello-Tonnato vom Kalb mit einer luftig schwarzen Oliven-Sauce und Kapernäpfeln (1,2,3,d)
22,90€

*Flammbiertes Tataki vom Lachs auf einer Guacamole-Creme und Babyspinat an
klassischer Honig-Senf-Sauce (d,g)*
23,90€

*Zart blanchierter Pulpo kombiniert mit Auberginenmousse, reife Tomaten mit Noten vom
schwarzen Trüffel dazu Gurkentatar und Garnelenchips*
23,90€

*Beeftatar nach Art des Hauses mit knusprigem Brioche, frisch geriebenem Trüffel
dazu eine leichte Paprikasauce (j)*
25,90€

Pasta

*Handgemachte Steinpilz-Gnocchi mit Stracciatella-Käse und Tomberry-Tomaten in
einer pikanten al Arrabiatasauce (a,c,i,g)*
23,90€

Spaghetti alle Vongole mit leicht pikanter Weißweinsauce und Pecorino-Käse (g,n)
25,90€

Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen und Kirschtomaten (g,n)
30,90€

Steinpilzrisotto mit gebratenen Baby-Kräuterseitlingen (vegetarisch oder vegan) (g,n)
31,90€

*Pappardelle in Trüffelsauce mit flambierten Rinderfilettranchen und
frisch geriebenem Trüffel (2,f)*
35,90€



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Pesce

Dorade Royal gebraten mit Ratatouille-Gemüse und Drillingen (d,g)

34,90€

Lachsfilet auf der Haut gebraten, sautiert mit süßer Chili-Passionsfrucht-Sauce dazu

Pak-Choi und Kalamata-Oliven (d,g)

39,90€

Gebratenes Kabeljaufilet auf Steinpilzrisotto (d,g)

44,90€

Carne

Kalbsleber mit hausgemachter Polenta, Feigen und Weintrauben in Portweinsauce

34,90€

*Perlhuhnbrust mit einer Honig-Thymian Marinade an Kartoffelpüree, Babyspinat
und einer Steinpilzsauce (g)*

44,90€

*Nackensteack vom Iberico-Schwein mit Drillingen, Ramiro Spitzpaprika und
Kalamata-Oliven an einer cremigen Frischkäse-Mousse (g)*

49,90€

*Rinderfilet ummantelt mit frischem Trüffel an Kartoffelpüree und marinierten
Kimchi-Tomaten, dazu Kalbs-Jus (g)*

54,90€

Dolci & Formaggio

(hausgemacht)

Tiramisu (2,c)

11,90€

Schokoladen Soufflé mit Eis (2,g,h1)

13,90€

Crème brûlée mit Wildfrüchten (2,c)

14,90€

Gemischte Käseplatte (2,g)

17,50€
