



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## *Antipasti*

*Kürbiscremesuppe mit Nuancen von Orange und Ingwer mit mild-pikantem Kürbischutney (vegan)*  
16,90€

*Riesen-Bruschetta mit frischem Blattsalat, Wildbrokkoli, eingelegten Pfirsichen, Ricotta und Pistazien-Crumble verfeinert mit Olivenöl und Honig (vegetarisch) (1,2,a,g)*  
19,50€

*Riesen-Bruschetta mit Sous-Vide gegartem Puten-Roastbeef, eine Paste aus Artischocken und Sonnenblumenkerne, dazu frische Erdbeere, Weintrauben und knackiger Salat (1,2,a,g)*  
19,90€

*Gebackener Ziegenkäse mit frischen Himbeeren, gebratenen Feigen und geraspelte Mandeln dazu eine Sauce aus fermentiertem Chili, Zitrusfrüchten und Honig (2,d,j)*  
19,90€

*Gemischte Antipasti nach Art des Hauses (2,d,j)*  
22,90€

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

*Flammbiertes Tataki vom Lachs, perfekt abgestimmt mit einem fruchtigen Mango-Koriander-Chutney, abgerundet durch ein cremiges Cheese-Topping (1,2,d,j)*  
23,90€

*Pulpo sous-vide gegart und angebraten mit frisch eingelegten Gurkenscheiben, fruchtig fermentierter Pflaumensauce und einem Mousse aus weißer Schokolade (1,2,a,b,d,f)*  
24,90€

*Carpaccio vom Entrecôte mit einer hausgemachten Trüffelsauce, eingelegte Schalotten und getrocknete Tomaten*  
25,90€

*Beefatar nach Art des Hauses mit einer Aprikosen-Trüffelcreme, Parmesan, Olivenvinaigrette und knackigem Salat (1,2,a,c,g,j)*  
26,90€

## *Pasta*

*Handgemachte Raviolini ai Funghi in einer cremigen Salbeisauce mit gebratenen Steinpilzen und Artischocken (vegetarisch) (2,a,c,g)*  
25,90€

*Spaghetti alle Vongole mit leicht pikanter Weißweinsauce und Pecorino-Käse (2,a,b,g)*  
26,90€

*Cremige Pecorino-Romano-Spaghetti mit einer Misosauce (vegetarisch)*  
27,90€

*Saisonales Steinpilzrisotto mit gebratenen Steinpilzen und gebackenem Ziegenkäse*  
30,90€

*Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen, Cherrytomaten in hausgemachter Bisque-Rahmsauce mit Kaviar-Topping (2,a,b,g)*  
32,90€

*Pappardelle in Trüffelsauce mit flambierten Rinderfilettranchen und frisch geriebenem Trüffel (2)*  
36,90€

---



---

## ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

### ***Pesce***

*Lachsfilet sous-vide gegart mit zweierlei Blumenkohl dazu eine Passionsfruchtsauce, geriebenem Parmesan und Kaviar (d,g)*

39,90€

*Doradenfilet mit Kartoffelmousse, zweierlei Saucen aus Gemüse-Aprikose und Morchel-Rahm (d,g)*

40,90€

*Goldig gebratenes Zanderfilet mit jungem Erbsenpüree, Brokkoli und Blumenkohl dazu eine Kräuter-Limettensauce (d,g)*

45,90€

### ***Carne***

*¼ Ente mit Rotkohl, handgemachte Kartoffelknödel und einer feinen Orangensauce*

32,90€

*Kalbsleber mit Salbei Parmesan-Kartoffelpüree und karamellisierten Aprikosen*

34,90€

*Rinderfilet an Kartoffelpüree und marinierten Kimchi-Tomaten dazu zweierlei Saucen aus Morcheln und Demi-Glace (220gr) (g)*

56,90€

*Entrecôte an Yuzu-Sauce dazu Kartoffelgratin mit Béchamel-Cheddar (260gr)*

59,90€

### ***Extra Beilagen:***

*Kartoffelpüree 5,90€ | Wildbrokkoli 6,90€ | Caesar Salad 6,90€ | Kartoffelgratin 7,90€*

*\*\*Die Beilagen der Hauptspeisen können nicht ausgetauscht werden.\*\**

### ***Dolci & Formaggio***

*(hausgemacht)*

*Pistazien Tiramisu(1,2,a,c,g)*

134,90€

*Schokoladen Soufflé mit Sorbet(1,2,a,c,g)*

14,90€

*Cheesecake „San Sebastian“ mit hausgemachter Karamellsauce und geraspelten Haselnüssen (1,2,a,c,g)*

15,90€

*Gemischte Käseplatte(g)*

17,50€