



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## ***Antipasti***

*Cremige Suppe aus Pastinaken und grünen Äpfeln verfeinert mit Trüffel Aromen (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)*

19,90€

*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 auf einer cremig-geräucherten Paprikasauce dazu frischer Babyspinat und Ofenkartoffeln (1,2,a,b,d,f)*

24,90€

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

26,90€

## ***Pasta***

*Handgemachte Gnocchi gefüllt mit Pesto in einer Weißwein-Sahne-Sauce begleitet von Kimchi-Tomaten, Natur Joghurt und knusprigen Zwiebeln (vegetarisch) (2,a,c,g)*

23,90€

*Cremige Pecorino-Romano-Spaghetti mit einer Misosauce (vegetarisch)*

27,90€

*Saisonales Steinpilzrisotto mit gebratenen Steinpilzen und gebackenem Ziegenkäse (vegetarisch)*

31,90€

*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***

*Dorade Royal aus dem Ofen mit Zitronen-Butter-Aromen serviert mit Ofenkartoffeln und Rosenkohl (d,g)*  
38,90€

*Lachsfilet sous-vide gegart mit zweierlei Blumenkohl dazu eine Passionsfruchtsauce,  
geriebenem Parmesan und Kaviar (d,g)*  
40,90€

*Goldig gebratenes Zanderfilet mit jungem Erbsenpüree, Brokkoli und Blumenkohl dazu  
eine Kräuter-Limettensauce (d,g)*  
45,90€

### ***Carne***

*Kalbsleber mit Salbei Parmesan-Kartoffelpüree und karamellisierten Aprikosen*  
34,90€

*Ganzes Stubenkücken aus dem Ofen mit aromatischen Möhren sous-vide gegart dazu  
zweierlei Saucen aus frischen Pflaumen und Koriander*  
38,90€

*Rinderfilet an Kartoffelpüree und marinierten Kimchi-Tomaten dazu Demi-Glace-Sauce (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)*  
14,90€

*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)*  
17,90€

---