



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 flammbierten 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-Limettenauce (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€ | Caeser 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€
