



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## *Spargelkarte*

*Cremige Suppe von grünem Spargel mit Spinatöl (vegan)*

16,90€

*Weißer Spargel mit gebackenen Kartoffeln, Hollandaise-Mousse und Spinatöl*

25,90€

*Weißer Spargel mit Parmaschinken an neue Kartoffeln, Kalamata-Oliven,  
Trüffelöl und Olivenerde*

37,90€

*Weißer Spargel mit Hollandaise-Mouse, dazu in Zitrus gebeizter Lachs,  
Pecorino und Estraganöl*

39,90€

*Vegetarische Riesen-Bruschetta mit geräucherter Paprikacreme, Stracciatella-Käse,  
würzige Gurken, lila Spargel, Blattsalat und Buchweizen-Popcorn-Crunch*

19,90€

*Spaghetti mit zweierlei Spargel in einer Minze-Rahmsauce und frischem Parmesan*

24,90€

*Handgemachte Raviolini, gefüllt mit Spargel in einer frischen Spargel -Rahmsauce  
verfeinert mit schwarzer Olivenerde und frisch geriebenem Trüffel (vegetarisch)*

28,90€

*Entrecôte an Yuzu-Sauce, dazu grüner Spargel mit Buchweizen-Popcorn-Crunch und  
hausgemachter Estragon-Butter*

59,90€



---

## ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

### *Antipasti*

*Gebackener Ziegenkäse mit frischen Himbeeren, gebratenen Feigen und geraspelten Mandeln, dazu eine Sauce aus fermentiertem Chili, Zitrusfrüchten und Honig*  
19,90€

*Gemischte Antipasti nach Art des Hauses*  
22,90€

*Vitello tonnato vom Kalb mit einer luftigen schwarzen Olivensauce und Kapernäpfeln*  
22,90€

*Flambiertes Tataki vom Lachs, perfekt abgestimmt mit einem fruchtigen Mango-Koriander-Chutney, abgerundet durch ein cremiges Cheese-Topping*  
23,90€

*Pulpo-Carpaccio nach Art des Hauses mit grünem Spargel, frischen Erdbeeren, Stracciatellakäse und Ponzusauce*  
24,90€

*Beef-Tatar nach Art des Hauses auf frischen Blaubeeren mit Trüffelcreme, Schnittlauch, und knusprigem Brioche*  
26,90€

### *Pasta*

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

*Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen, Cherrytomaten in hausgemachter Bisque-Rahmsauce mit Kaviar-Topping*  
32,90€

*Garnelen-Risotto mit feiner Tomaten-Trüffel-Note grünem Spargel-Topping (vegetarisch)*  
33,90€

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



---

## ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

### ***Pesce***

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

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

*Gebratenes Zanderfilet in einer Dorlé-Blue-Sauce mit rotem Kaviar und Schnittlauch, dazu eine  
Süß-Ofenkartoffel mit geriebenem Trüffelbutter*  
43,90€

### ***Carne***

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

*Perlhuhn, gefüllt mit Ziegenkäse, an Kartoffelgratin, rotem Kaviar und Demi-Glace-Sauce*  
38,90€

*Rosa gebratenes Lammfilet an Sellerie-Risotto mit würzig eingelegten Gurken*  
56,90€

### ***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***

*(Unsere Desserts sind hausgemacht)*

*Pistazien Tiramisu*  
14,90€

*Schokoladensoufflé mit Sorbet*  
14,90€

*Cheesecake „San Sebastian“ mit hausgemachter Karamellsauce und geraspelten Haselnüssen*  
15,90€

*Gemischte Käseplatte*  
17,90€