



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Cremige Lachssuppe verfeinert mit Trüffelnoten und Kaviar (a,d,g)

16,90€

Vegetarische Riesen-Bruschetta mit eingelegten Pfirsichen, Babyspinat, cremigem Stracciatella-Käse und wildem Brokkoli in Trüffel-Honig-Vinaigrette (a,g,m,l,2)

19,90€

Gebackener Ziegenkäse mit frischen Himbeeren, gebratenen Feigen und geraspelten Mandeln, dazu eine Sauce aus fermentiertem Chili, Zitrusfrüchten und Honig (g,h,2)

19,90€

Burrata mit gerösteter Paprika, Tamarinden-Zitrus-Honig-Dressing, eingelegten Gurken und karamellisierten Haselnüssen (g,h,m)

20,90€

Gemischte Antipasti nach Art des Hauses (d,j,2)

22,90€

Vitello tonnato vom Kalb mit einer luftigen schwarzen Olivensauce und Kapernäpfeln (c,d,m,l,2,3)

22,90€

Flambiertes Tataki vom Lachs, perfekt abgestimmt mit einem fruchtigen Mango-Koriander-Chutney, abgerundet durch ein cremiges Cheese-Topping (d,g,l,2)

23,90€

Pulpo-Carpaccio mit Ponzu-Vinaigrette, cremiger Stracciatella, frischen Erdbeeren und wildem Brokkoli (d,f,g,m)

24,90€

Beef-Tatar nach Art des Hauses auf frischen Blaubeeren mit Trüffelcreme, Schnittlauch, und knusprigem Brioche (a,c,g,l,2)

26,90€

Pasta

Cremige Pecorino-Romano-Spaghetti mit einer Misosauce (vegetarisch) (a,g)

27,90€

Handgemachte Raviolini, gefüllt mit Ziegenkäse, in cremiger Sahnesauce mit Parmaschinken (a,c,g)

28,90€

Cremige Casarecce mit frischem Babyspinat, sautierten Pfifferlingen und Demi-Glace (a,g)

29,90€

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

32,90€

Garnelen-Risotto mit gereiften Cherrytomaten, gebratenen Pfifferlingen und feinen Trüffelnoten (b,g)

35,90€

Pappardelle in Trüffelsauce mit flambierten Rinderfilettranchen und frisch geriebenem Trüffel (vegetarisch möglich) (a,g)

36,90€



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Pesce

Dorade Royal aus dem Ofen mit Zitronen-Butter-Aromen, serviert mit grünen Erbsen, Brokkoli, Babyspinat und feiner Weißwein-Buttersauce (d,g)

38,90€

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

40,90€

Gebratenes Zanderfilet in einer Dorlé-Blue-Sauce mit rotem Kaviar und Schnittlauch, dazu eine Süß-Ofenkartoffel mit geriebenem Trüffelbutter (d,g)

43,90€

Carne

Kalbsleber mit Salbei-Parmesan-Kartoffelpüree und karamellisierten Aprikosen (g)

34,90€

Perlhuhn, gefüllt mit Ziegenkäse, an Kartoffelgratin, rotem Kaviar und Demi-Glace-Sauce (g)

38,90€

Rosa gebratenes Lammfilet an Sellerie-Risotto mit würzig eingelegten Gurken (l)

56,90€

Rinderfilet mit cremigem Kartoffelpüree, sautierten Pfifferlingen und Demi-Glace (g)

59,90€

Extra Beilagen:

Kartoffelpüree 6,90€ | Caesar Salad 6,90€ | Grüner Spargel 7,90€ | Kartoffelgratin 7,90€

Die Beilagen der Hauptspeisen können nicht ausgetauscht werden.

Dolci & Formaggio

(Unsere Desserts sind hausgemacht)

Tiramisu (a,c,g)

13,90€

Schokoladensoufflé mit Sorbet (a,c,g,l,2)

14,90€

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

15,90€

Gemischte Käseplatte (g)

17,90€