



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Cremige Suppe von grünem Spargel mit Spinatöl (vegan)

16,90€

Vegetarische Riesen-Bruschetta mit eingelegten Pfirsichen, Babyspinat, cremigem Stracciatella-Käse und wildem Brokkoli in Trüffel-Honig-Vinaigrette

19,90€

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

19,90€

Burrata mit gerösteter Paprika, Tamarinden-Zitrus-Honig-Dressing, eingelegten Gurken und karamellisierten Haselnüssen

20,90€

Feine Hühnerleberpastete mit marinierten Weintrauben, geröstetem Haselnuss-Crunch und knusprigem Brioche

21,90€

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

Spaghetti mit grünem Spargel in einer Minze-Rahmsauce und frischem Parmesan

24,90€

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

27,90€

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

28,90€

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€

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

Pistazien Tiramisu
14,90€

Schokoladensoufflé mit Sorbet
14,90€

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

Mille-Feuille mit frischen Beerenfrüchten, Orangencreme und Walnuss-Ganache
19,90€

Gemischte Käseplatte
17,90€