



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Antipasti

Cremige Kürbiscremesuppe mit hausgemachtem Spinat- und Paprikaöl

15,90€

Vegetarische Riesen-Bruschetta mit cremigem Frischkäse, feiner Kürbiscreme, in Tamarindensauce marinierter Roter Bete, würzig eingelegten Gurken, Cherrytomaten und schwarzer Olivencreme

18,90€

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

17,90€

Gebackenes Kürbis-Ratatouille mit Trauben-Balsamico-Creme, Stracciatella,

Nüssen und frischem Spinat

20,90€

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 mit würziger Sauce aus gerösteter und geräucherter Paprika, gebratenen Drillingen, eingelegten Gurken, blanchiertem Spinat und Kokoscreme

24,90€

Beef Tatar mit würzig-fruchtiger Beerensauce, knusprigem Kartoffel-Mille-feuille, Parmesan,

Pilz-Duxelles und Trüffelsauce

26,90€

Pasta

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

25,90€

Handgemachte Gnocchi mit Steinpilzen, cremiger Pilzsauce und Ziegenkäse (vegetarisch)

29,90€

Spaghetti Cacio e Pepe mit zarten Lachswürfeln

31,90€

Cremiges Kürbisrisotto mit Black-Tiger-Garnelen, Cherrytomaten und feinem Trüffelaroma

34,90€

Pappardelle in cremiger Trüffelsauce mit Black-Tiger-Garnelen und frischem Trüffel

36,90€



ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

Pesce

Dorade Royal mit Anchovis-Sauce, würzigem Spinat, fermentierter Paprika und Trauben
38,90€

*Lachsfilet sous-vide gegart mit zweierlei Blumenkohl, dazu eine Passionsfruchtsauce,
geriebenem Parmesan und Kaviar*
39,90€

*Kabeljaufilet mit Misosauce, cremigem Kartoffelpüree, feiner Frischkäse-Zitronen-Espuma und
eingelegten Gurken*
41,90€

Carne

Kalbsleber in Salbeibutter mit Tranchen vom Roastbeef, grünen Bohnen und cremige Frischkäsecreme
34,90€

Gebratene Entenbrust mit Kürbispüree, Pilz-Duxelles und Apfel, dazu Sauce Grand Veneur mit Kirschen
38,90€

Lammkarree mit gebratenen Drillingen, Ziegenkäse-Espuma und Kimchi-Tomaten
58,90€

Rinderfilet mit cremigem Kartoffelpüree, eingelegten Kimchi-Tomaten und Demi-Glace
57,90€

Extra Beilagen:

Kartoffelpüree 6,90€ | Wilder Brokkoli 7,90€ | Kartoffel Drillinge 6,90€ | Grüne Bohnen 6,90€

Die Beilagen der Hauptspeisen können nicht ausgetauscht werden.

Dolci & Formaggio

(Unsere Desserts sind hausgemacht)

Tiramisu
13,90€

Schokoladensoufflé mit Sorbet
14,90€

San-Sebastián-Cheesecake mit Olivenöl, Maldon-Meersalz und Haselnüssen
15,90€

Gemischte Käseplatte
17,90€