

# Speisekarte

## Vorspeisen / Zwischengerichte

Austern  
Sorten & Preise nach Tagesangebot

Sashimi Variation  
Lachs / Thunfisch / Jakobsmuscheln / Papaya Salat  
19,50

Ceviche vom Heilbutt<sup>G</sup>  
Tigermilch / grüne Papaya / Koriandercrème /  
Chicoreemarmelade  
15,50

Gebackener Pulpo <sup>A, G, H, I, J</sup>  
Linsenragout / Estragonschaum / Curryreis  
14,50

Bloody Mary<sup>I</sup>  
Tomaten Sphäre / Staudensellerie-Granité / Grey Goose  
Vodka  
12,50

Tatar vom Rind <sup>G, H, I</sup>  
weiße Bohnencreme / Sanddorn-Gel / rote  
Zwiebelkonfitüre / Pfefferbaiser  
16,50

## Suppen / Salate

Fischsuppe à la Topaz <sup>B, G</sup>  
Flusskrebs / Fischfilet / Tomate / Lauch  
11,50

Tomaten Consommé <sup>G</sup>  
gelierter Tomatenschaum / Tomatenconfit / flambierter  
Ziegenkäse  
8,50

Caesar's salad <sup>A1, G, C, J</sup>  
Parmesan / Croûtons / Caesar's Dressing  
8,50

Gebratene Riesengarnele / pro Stück  
4,00

Salade niçoise  
Prinzessbohnen / Zwiebeln / Thunfisch / gekochtes Ei /  
Oliven / Sardellenfilets  
11,50

## Vegetarisch

Kärntner Kasnudeln <sup>A, C, G</sup>  
Minz-Topfen / Petersilienwurzelercreme /  
Nussbutterschaum / Kerbelespuma  
17,50

Limonenrisotto <sup>G, H</sup>  
Marinierte, rohe Zucchini / Büffelmozzarella /  
Mandelmilch  
16,50

## Hauptgerichte

Giant Bacon <sup>5</sup> Cheese Burger <sup>A1, G, K</sup>  
Pommes Frites  
14,50

Wiener Schnitzel <sup>A1, C, J</sup>  
Gurkensalat / Preiselbeeren  
22,50

Variation von Sushi & Sashimi  
Wasabi <sup>1, 4</sup> / Ingwer <sup>2, 3</sup>  
21,50

Schwertfisch <sup>A, C, G</sup>  
Kakao-Ricotta-Ravioli / Petit Violet Artischocke /  
Kalamata Olive / Tomatenschaum  
22,00

Rouget Barbet <sup>A, C, G</sup>  
Kartoffel-Trüffel-Kroketten / Zwiebelpüree / Pfirsich  
24,50

Kalbsfilet <sup>A, G</sup>  
Kalbsbriespraline / Erbsen-Wasabipüree / Buchweizen /  
Anis-Labne  
24,50

Stubenkükenbrust<sup>G</sup>  
Safran-Kartoffelpüree / Ananas-Avocado Salsa /  
Zitronen-Beurre-Blanc  
22,50

Lammkaree <sup>A, G, H</sup>  
Blaubeer-Schalottencreme / Dicke Bohnen / gebratene  
Hirse / Kaffeeschaum  
27,50

## Desserts

Crème Brûlée <sup>C, G</sup>  
6,00

„Grand Café Gourmand“ <sup>A1, C, E, G, H1, H2, H3, H4, H5</sup>  
süße Kleinigkeiten / Espresso  
9,50

Marinierte Ananas <sup>G, 2</sup>  
Rum-Cocos-Sorbet / Vanille Panna Cotta / Ananas-  
Granité / Kirsche  
8,50

Blaumohn Tartelette <sup>C, G</sup>  
weiße Schokoladen-Ingwercreme / Beeren  
7,50

Zudem haben wir wechselnde hausgemachte Eis und  
Sorbet Sorten.

Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an den Service.