

KULINARIA
RESTAURANT ▪ BAR ▪ CAFÉ

EMPFEHLUNG von 18 – 21 Uhr

APERITIF „LILLET BUCK“

lillet blanc / ginger ale / limette

5,50€

CAMPARI “TOCCO ROSSO”

campari / holunderblütensirup / prosecco / minze

5,50€

RINDERKRAFTBRÜHE

mit pfannkuchen / gemüse

4,90€

KLARE FISCHSUPPE

mit fenchel / garnelen / safran

8,50€

HIRSCH-CARPACCIO „LAUWARM“

mit preiselbeeren / feldsalat / orangen / kürbiskernöl

13€

SPINAT-TAGLIOLINI

Mit rinderlendenstreifen / gemüse / chili / tomaten / knoblauch

13,90€

SAFTIGE STEACKS VON PREMIUM TIEREN

HÜFTSTEAK VOM „US BEEF“ 200gr

18,50€

LENDE VOM SPANISCHEN IBERICO SCHWEIN 200gr

19,50€

RUMPSTEAK VOM „ANGUS RODEO“ STEAK

22,50€

AUSTRALISCHE „BLACK ANGUS“ LENDE 220gr

26,50€

ENTRECOTE VOM „US BEEF“ 250gr

28,50€

ARGENTINISCHES RINDERFILET 180gr

29,50€

ALLE STEACKS MIT GEMISCHTEN BLATTSALAT UND BEILAGEN NACH WAHL

rotweinsauce / cognac-pfefferrahm / kräuterbutter / barbecuesauce

rustical fries / bratkartoffeln / potato dippers / sweet potatoes fries

MAISHÄHNCHENBRUST

mit erbsencreme / ravioli / kräutersauce

14,50€

GRILLTELLER „KULINARIA“

rind / iberico schwein / kalb / lammkotelette / gemüse / kräuterbutter / salat

21,50€

FILET VOM SCHWERTFISCH „LION“

in käuter-olivenöl sanft gegart / wokgemüse / basmatireis / curry-kokosschaum

17,50€

BURGUNDERSCHMORBRATEN

mit blaukraut / semmel-speckauflauf / rotweinsauce

15€

DESSERTVARIATION

marillestrudel / terrine und eis vom ventuno cafe / schokokuchen / beerenragout

7,50€