

## Suppen

<b>Rinder-Consommé</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>mit Fäden oder Frittaten</i>	12,50 €
<b>Tomatensuppe</b> <sup>G</sup> <i>mit Champagnersahne-Schaum und frischem Basilikum</i>	11,90 €
<b>Kartoffelcremesuppe</b> <sup>G</sup> <i>mit Champagner und Zitronen-Muskatnuss-Schaum</i>	12,90 €
<b>Hummersuppe</b> <sup>G,A1,B,C</sup> <i>Grand Culinas Signature-Style</i>	16,90 €

## Salate

<b>Gemischter saisonaler Blattsalat</b> <i>mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i>	21,90 €
<b>Gemischter saisonaler Blattsalat</b> <i>tranchiertes Steak (gegrillt, Rind)</i>	24,90 €
<b>Gemischter saisonaler Blattsalat</b> <sup>G,A1,B,C</sup> <i>scharf angebratene Garnelen Wildfang in Knoblauch &amp; Chili mit Grand Culinas Hausdressing</i>	27,00 €
<b>Tomaten Mozzarella Salat</b> <sup>G</sup> <i>mit Rucola</i>	17,90 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <sup>G,A1,H1,3,4,9,K</sup> <i>Salatbouquet &amp; gebratene Früchte mit Nüssen</i>	21,90 €
<b>Gemischter veganer Salat</b> <i>mit saisonalem Grillgemüse &amp; veganem Hausdressing</i>	18,50 €

## Vorspeisen

<p><b>Thunfischtatar</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>in Sashimi Qualität (Wildfang)</i> <i>mit Avocado, Maracuja und Mango</i></p>	26,90 €						
<p><b>Lachstatar</b> <sup>G,A1</sup> <i>mariniert, mit Ingwer &amp; Avocado</i></p>	25,90 €						
<p><b>Gegrillter Oktopus Wildfang</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade,</i> <i>serviert auf einer Süßkartoffelcreme</i></p>	26,90 €						
<p><b>Garnelen Wildfang</b> <i>scharf angebraten mit Knoblauch &amp; Chilis,</i> <sup>G,A1,B,C</sup> <i>gebettet auf einer Erbsencreme und einem Rucolabett</i></p>	27,80 €						
<p><b>Rinder-Carpaccio</b> <sup>G,C</sup> <i>mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Trüffelmayonnaise</i></p>	24,90 €						
<p><b>Tafelspiztatar Grand Culinas Signature-Style</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>angerichtet mit Steirischem Kürbiskernöl, Apfelleberpastete,</i> <i>roten Zwiebeln, Chilifäden, Rote Bete &amp; Meerrettichcreme</i></p>	23,90 €						
<p><b>Jamon Iberico Pata Negra</b> <i>Hinterschinken, luftgetrocknet min. 36 Monate, 30g</i></p>	32,90 €						
<p><b>Austern</b> <sup>G,A1,B,C</sup> <i>Grand Culinas Signature-Style</i> <i>Klasisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch &amp; Mango</i></p>	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="padding: 0 10px;">6 Stück</th> <th style="padding: 0 10px;">12 Stück</th> <th style="padding: 0 10px;">18 Stück</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">42€</td> <td style="text-align: center;">72€</td> <td style="text-align: center;">90€</td> </tr> </tbody> </table>	6 Stück	12 Stück	18 Stück	42€	72€	90€
6 Stück	12 Stück	18 Stück					
42€	72€	90€					

## Kaviar

*Kaviar vom Stör serviert mit Blinis und Sauerrahm<sup>G,A1,C</sup>*

### ***Imperial Auslese Kaviar***

*Der Imperial Auslese Kaviar gilt wohl als einer der besten Kaviar-Qualitäten und ist eines der teuersten Delikatessen der Welt. Durch die Kreuzung des Amur Stör und des Caluga Stör besitzt der Kaviar ein mittelgroßes (3 bis 3,3 mm), helles goldbraunes bis graues Korn. Der einzigartige zarte, nussige und sahnige Geschmack mit einer leichten gesalzenen Note, verleiht jedem ein absolutes Geschmackserlebnis.*

Dose 10g	49,00 €
Dose 30g	140,00 €
Dose 50g	240,00 €

### ***Beluga Kaviar***

*Der Beluga Kaviar wird hoch geschätzt für seinen feinen, buttrigen und sahnigen Geschmack. Das hell- bis dunkelgraue Korn( 3,2 bis 3,4 mm) stammt von dem größten Süßwasserfisch der Erde- dem Beluga – Stör ab. Die Reife eines Weibchens benötigt ca. 25 bis 30 Jahre. Darum ist der Beluga Kaviar sehr kostbar und eine besondere und seltene Delikatesse.*

Dose 10g	90,00 €
Dose 30g	245,00 €
Dose 50g	410,00 €

***Weitere Größen und Sorten auf Vorbestellung***

## Hauptgerichte

<b>Kalbsschnitzel</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>mit Steirischen Kartoffelsalat &amp; Kürbiskernöl</i>	34,90 €
<b>Kalbsschnitzel</b> <sup>G,A1</sup> <i>Natur mit Weißwein-Trüffelsoße &amp; Trüffelpüree</i>	39,80 €
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b> <sup>G,A1,CH2</sup> <i>in einer Barolo-Soße, Stangenknödel in Haselnusspanade</i>	41,90 €
<b>Königsberger Klopse</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>Grand Culinas Signature-Style mit Rote Bete-Creme und Kartoffelpüree</i>	34,00 €
<b>Tafelspitz</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>mit Wurzelgemüse, Kartoffel- und Meerrettichsoße</i>	33,90 €

## Vom Lavasteingrill

<b>Rumpsteak</b> <i>Argentinisch 250 g</i>	37,00 €
<b>Rinderfilet</b> <i>USA 250 g</i>	65,00 €
<b>Rinderfilet</b> <i>Argentinisch 250 g</i>	39,90 €
<b>Rinder-Entrecôte (Ribeye)</b> <i>Argentinisch 250 g</i>	41,90 €
<b>Lammkaree</b> <i>Neuseeland 300 g</i>	45,90 €
<b>Iberico Schweine-Kotelett</b> <i>aus dem French Rack vom spanischen Eichelschwein</i>	47,90 €

## *Beilagen*

<b>Pommes Frites</b>	5,90 €
<b>Pommes Frites<sup>G</sup></b> <i>mit frischen Trüffeln</i>	11,90 €
<b>Kartoffelpüree<sup>G</sup></b> <i>klassisch mit Muskatnuss &amp; Butter abgeschmeckt</i>	7,90 €
<b>Kartoffelpüree<sup>G</sup></b> <i>mit frischen Trüffeln</i>	9,90 €
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	6,90 €
<b>Maiskolben<sup>G</sup></b> <i>mit Butter</i>	6,90 €
<b>Frisches saisonales Grillgemüse<sup>G</sup></b> <i>mit Olivenöl &amp; Knoblauch</i>	9,80 €
<b>Frischer Blattspinat<sup>G</sup></b> <i>mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Knoblauch geschwenkt in Sahne und Schafskäse</i>	9,90 €
<b>Gemischter saisonaler Salat</b> mit Hausvinaigrette	6,90 €

## Soßen / Butter

<b>Café de Paris Butter<sup>G</sup></b>	4,90 €
<b>Trüffelbutter<sup>G</sup></b>	5,90 €
<b>Barolo-RotweinsöÙe<sup>G</sup></b>	7,90 €
<b>Grüner-Pfefferjus<sup>G</sup></b>	7,90 €

## *Fisch & Meeresfrüchte*

<b>Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang</b> <sup>G,A1,B,C</sup> <b>450-700 g</b> <i>hausgemachte Hummercremesoße</i>	<b>99,50 €</b>
<b>Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang</b> <sup>G,A1,B,C</sup> <b>300-350 g</b> <i>hausgemachte Hummercremesoße</i>	<b>79,90 €</b>
<b>Riesengarnelen Wildfang</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <b>800 g</b> <i>scharf angebraten mit Chilis &amp; Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip</i>	<b>89,50 €</b>
<b>Riesengarnelen Wildfang</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <b>400 g</b> <i>scharf angebraten mit Chilis &amp; Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip</i>	<b>52,50 €</b>
<b>Gegrillte Calamares</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <i>Patagonischer Tintenfisch, Südwest Atlantik / Falkland Inseln in Weißwein-Knoblauch-Zitronen-Soße auf einem Salatbouquet</i>	<b>43,50 €</b>
<b>Lachsfilet</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <i>gegrillt mit Thymian-Orangensoße und Jasmin-Reis</i>	<b>44,50 €</b>
<b>Thunfischsteak</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <i>in Sashimi Qualität (Wildfang) auf dem Lavasteingrill gegrillt mit Sesam, gebettet auf Sommerrollen aus Avocado, Mango, Ingwer, Gurken &amp; Reis</i>	<b>49,50 €</b>
<b>Dorade</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <i>auf dem Lavasteingrill gegrillt, gefüllt mit Thymian, Knoblauch, Rosmarin &amp; Zitrone serviert mit saisonalem Gemüse</i>	<b>46,50 €</b>
<b>Gemischte Fisch-Meeresfrüchteplatte</b> <sup>G,CA1,B,JI</sup> <i>für zwei Personen mit verschiedenen Beilagen</i>	<b>139,00 €</b>

*Pasta*

<b>Bandnudeln</b> <sup>G,CA1</sup> <i>mit einer Parmesan-Trüffelsoße &amp; frischen Trüffeln</i>	<i>32,90 €</i>
<b>Penne</b> <sup>G,CA1</sup> <i>in einer Tomatensoße, Peperoncini (scharf) und Rinderfiletsteifen</i>	<i>28,50 €</i>
<b>Bolognese</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>Grand Culinas Style- 4,5 Stunden eingekocht aus frischen Tomaten, Gemüse und Fleischragout</i>	<i>22,90 €</i>
<b>Spaghetti</b> <sup>A1,B</sup> <i>mit Garnelen, Chili, Knoblauch &amp; Olivenöl</i>	<i>32,50 €</i>
<b>Spaghetti</b> <sup>A1</sup> <i>mit Chili, Knoblauch &amp; Olivenöl</i>	<i>16,50 €</i>

## *Kinder Menü*

<b>Kalbsschnitzel</b> <sup>G,A1,C</sup>	
<i>mit gemischten saisonalen Salat oder Gemüse und Kartoffeln oder Pommes Frites</i>	<i>14,90 €</i>
<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>G,A1,C</sup>	
<i>mit gemischten saisonalen Salat oder Gemüse und Kartoffeln oder Pommes Frites</i>	<i>13,90 €</i>
<b>Rinderfilet</b> <sup>G</sup>	
<i>Argentinisch mit gemischten saisonalen Salat oder Gemüse und Kartoffeln oder Pommes Frites</i>	<i>16,90 €</i>
<b>Bolognese</b> <sup>G,A1,C</sup>	
<i>Grand Culinas Style- 4,5 Stunden eingekocht aus frischen Tomaten, Gemüse und Fleischragout</i>	<i>12,90 €</i>
<b>Penne Napoli</b> <sup>G,A1</sup>	
<i>Tomatensoße, Basilikum</i>	<i>10,90 €</i>
<b>Verschiedene Sorten Eis</b> <sup>G</sup>	
<i>pro Kugel</i>	<i>4,50 €</i>



## *Dessert*

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>G,A1,6,C,L</sup> <i>mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis</i>	<i>19,90 €</i>
<b>Crêpe Suzette</b> <sup>G,A1,6,C</sup> <i>Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert</i>	<i>24,90 €</i>
<b>Schokoladensoufflé</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, und frischem Erdbeerpüree</i>	<i>17,90 €</i>
<b>Erdbeertiramisu</b> <sup>G,A1,C</sup> <i>Grand Culinas Style</i>	<i>17,90 €</i>
<b>Pannacotta</b> <sup>G</sup> <i>mit frischen Erdbeeren</i>	<i>16,90 €</i>
<b>Gemischte Käseplatte</b> <sup>G,J</sup> <i>aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf</i> <sup>L</sup>	<i>22,90 €</i>

1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Geschmacksverstärker / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Farbstoff / 5 mit Phosphat / 6 mit Süßungsmittel / 7 koffeinhaltig / 8 chininhaltig / 9 geschwärzt / 10 enthält Phenylalaninquelle / A glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7) / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnüsse / F Soja / G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / H Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9) / I Sellerie / J Senf / K Sesamsamen / L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l / M Lupinen / N Weichtiere

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte zusätzlich unser  
Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.  
If you have any allergies or intolerances, please ask our  
Service personnel according to the ingredients.**