

Vorspeisen

Carpaccio vom Seeteufel ^{G,D}

in einer Champagnersoße & Kaviar

24,90 €

Thunfischtatar ^{G,A1,C}

in Sashimi Qualität (Wildfang)

mit Avocado, Maracuja und Mango

23,90 €

Lachstatar ^{G,A1}

mariniert, mit Ingwer & Avocado

21,90 €

Gegrillter Oktopus Wildfang ^{G,A1,C}

24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade,

serviert auf einer Süßkartoffelcreme

22,90 €

Garnelen Wildfang

scharf angebraten mit Knoblauch & Chilis, ^{G,A1,B,C}

gebettet auf einer Erbsencreme und einem Rucolabett

21,90 €

Rinder-Carpaccio ^{G,C}

mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Trüffelmayonnaise

19,90 €

Jamon Iberico Pata Negra

Hinterschinken, luftgetrocknet min. 36 Monate, 30g

32,90 €

Austern ^{G,A1,B,C}

Grand Culinas Signature-Style

Klasisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch & Mango

	6 Stück	12 Stück	18 Stück
	42€	72€	90€

Kaviar

Kaviar vom Stör serviert mit Blinis und Sauerrahm^{G,A1,C}

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

Suppen

Tomatensuppe ^G

*mit Champagnersahne-Schaum und
frischem Basilikum*

9,90 €

Mango-Currysuppe ^{GL}

geschäumte Kokosmilch, Chilis

13,90 €

Hummersuppe ^{G,A1,B,C}

Grand Culinas Signature-Style

16,90 €

Salate

Gemischter saisonaler Blattsalat

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

17,90 €

Gemischter saisonaler Blattsalat

tranchiertes Steak (gegrillt, Rind)

21,90 €

Gemischter saisonaler Blattsalat ^{G,A1,B,C}

*scharf angebratene Garnelen Wildfang in Knoblauch & Chili mit
Grand Culinas Hausdressing*

24,90 €

Burrata mit Cherrytomaten ^G

Rucola, Parmesanraspeln, Trüffelöl, Trüffelbalsamico und Salatkernen

14,90 €

Gebackener Ziegenkäse ^{G,A1,H1,3,4,9,K}

Salatbouquet & gebratene Früchte mit Nüssen

17,90 €

Gemischter veganer Salat

mit saisonalem Grillgemüse & veganem Hausdressing

14,90 €

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel ^{G,A1,C} <i>mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl</i>	<i>31,90 €</i>
Kleines Kalbsschnitzel ^{G,A1,C} <i>mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl</i>	<i>26,90 €</i>
Kalbsschnitzel ^{G,A1,} <i>Natur mit Weißwein-Trüffelsoße & Trüffelpüree</i>	<i>39,80 €</i>
Geschmorte Rinderbäckchen ^{G,A1,CH2} <i>in einer Barolo-Soße, Stangenknödel in Haselnusspanade</i>	<i>39,90 €</i>

Vom Lavasteingrill

Rumpsteak <i>Argentinisch 250 g</i>	<i>27,90 €</i>
Rinderfilet <i>USA 250 g</i>	<i>59,00 €</i>
Rinderfilet <i>Argentinisch 250 g</i>	<i>39,90 €</i>
Lammkaree <i>Neuseeland 300 g</i>	<i>39,90 €</i>

Beilagen

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

Soßen / Butter

Café de Paris Butter^G	4,90 €
Trüffelbutter^G	5,90 €
Barolo-Rotweinssoße^G	7,90 €
Grüner-Pfefferjus^G	7,90 €

Fisch & Meeresfrüchte

Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang ^{G,A1,BC} 450-700 g <i>hausgemachte Hummercremesoße</i>	94,50 €
Riesengarnelen Wildfang ^{G,CA1,B,JI} 800 g <i>scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip</i>	89,50 €
Riesengarnelen Wildfang ^{G,CA1,B,JI} 400 g <i>scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip</i>	46,50 €
Gegrillter Oktopus Wildfang ^{G,A1,C} <i>24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade, auf einem Salatbouquet, mit Nüssen, & exotischen Früchten</i>	34,50 €
Lachsfilet ^{G,CA1,B,JI} <i>gegrillt mit Thymian-Orangensoße und Jasmin-Reis</i>	39,50 €
Thunfischsteak ^{G,CA1,B,JI} <i>in Sashimi Qualität (Wildfang) auf dem Lavasteingrill gegrillt mit Sesam, gebettet auf Sommerrollen aus Avocado, Mango, Ingwer, Gurken & Reis</i>	42,90 €
Dorade ^{G,CA1,B,JI} <i>auf dem Lavasteingrill gegrillt, gefüllt mit Thymian, Knoblauch, Rosmarin & Zitrone serviert mit saisonalem Gemüse</i>	32,90 €
Gemischte Fisch-Meeresfrüchteplatte ^{G,CA1,B,JI} <i>(ab zwei Personen) mit verschiedenen Beilagen pro Person</i>	69,50 €

Pasta

Bandnudeln^{GCA1}

*mit einer Parmesan-Trüffelsoße &
frischen Trüffeln*

28,90 €

Bolognese^{G,A1,C}

*Grand Culinas Style- 4,5 Stunden eingekocht aus frischen
Tomaten, Gemüse und Fleischragout*

17,90 €

Spaghetti^{A1,B}

mit Garnelen, Chili, Knoblauch & Olivenöl

26,90 €

Spaghetti^{A1}

mit Chili, Knoblauch & Olivenöl

13,90 €

Kinder Menü

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

Dessert

Kaiserschmarrn ^{G,A1,6,CL} <i>mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis</i>	18,50 €
Crêpe Suzette ^{G,A1,6,C} <i>Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert</i>	24,90 €
Schokoladensoufflé ^{G,A1,C} <i>mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, und frischem Erdbeerpüree</i>	13,00 €
Erdbeertiramisu ^{G,A1,C} <i>Grand Culinas Style</i>	13,90 €
Pannacotta ^G <i>mit frischen Erdbeeren</i>	11,90 €
Affogato al caffè ^{GC} <i>Espresso mit Vanilleeis, Amaretto & Amarettini</i>	12,50 €
Mango-Sorbet ^{GC} <i>mit frischer Mango gebettet auf einem Baiserbett</i>	11,90 €
Verschiedene Sorten Eis ^{GC} <i>pro Kugel</i>	4,50 €
Gemischte Käseplatte ^{G,J} <i>aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf^L</i>	19,90 €

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.**