

## *Weihnachtsmenü*

*25.12. & 26.12*

### *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 € |



*Vorspeise*

*Austern*<sup>G,A1,B,C</sup>

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

Grand Culinas Signature-Style Klassisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch & Mango

*Gebratene Jakobsmuscheln*<sup>GL</sup>

in samtiger Champagnersoße

27,90€

*Gegrillter Oktopus Wildfang*<sup>G,A1,C</sup>

24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade,  
serviert auf einer Süßkartoffelcreme

22,90 €

*Maronensamtuppe*<sup>G</sup>

mit schwarzem Trüffel

19,90€

*Rinder-Consommé*<sup>G,A1,C</sup>

mit Fäden und Einlage

12,50€



## *Hauptgang*

### *Gänsekeule*<sup>G,A1,C</sup>

in einer feinen Gänsejus

Granatapfel -Rotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbrösel,

37,90€

### *Geschmorte Rinderbäckchen*<sup>G,A1,CH2</sup>

in einer Barolo-Soße, Stangenknödel in Haselnusspanade

39,90€

### *Lammhaxe*<sup>G</sup>

zart geschmort mit gebratenen  
Kräuterseitlingen, Rosmarinkartoffeln

34,90€

### *Kalbsschnitzel*<sup>GA1,C</sup>

mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl

31,90 €

### *Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang*<sup>G,A1,B,C</sup>

450-700 g mit hausgemachter Hummercremesoße

94,50 €

### *Riesengarnelen Wildfang*<sup>G,CA1,B,JI</sup>

400 g scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch,  
Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikantem hausgemachtem

Tomaten-Dip

46,50 €



## *Dessert*

### *Kaiserschmarrn*<sup>GA1,6CL</sup>

*mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis*

18,50 €

### *Schokoladensouffle*<sup>GA1,C</sup>

*mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, und  
frischem Erdbeerpüree*

13,00 €

### *Erdbeertiramisu*<sup>GA1,C</sup>

*Grand Culinas Style*

13,90 €

### *Pannacotta*<sup>G</sup>

*mit frischen Erdbeeren*

11,90 €

### *Affogato al caffè*<sup>GC</sup>

*Espresso mit Vanilleeis, Amaretto & Amarettini*

12,50 €

### *Mango-Sorbet*<sup>GC</sup>

*mit frischer Mango gebettet auf einem Baiserbett*

11,90 €

### *Verschiedene Sorten Eis*<sup>GC</sup>

*pro Kugel*

4,50 €

### *Gemischte Käseplatte*<sup>GJ</sup>

*aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf<sup>L</sup>*

19,90 €

