

Vorspeisen

Carpaccio vom Seeteufel ^{G,D} <i>in einer Champagnersoße & Kaviar</i>	<i>17,90 €</i>						
Thunfischtatar ^{G,A1,C} <i>in Sashimi Qualität (Wildfang) mit Avocado, Maracuja und Mango</i>	<i>18,90 €</i>						
Lachstatar ^{G,A1} <i>mariniert, mit Ingwer & Avocado</i>	<i>16,90 €</i>						
Gegrillter Oktopus Wildfang ^{G,A1,C} <i>24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade, serviert auf einer Süßkartoffelcreme</i>	<i>16,90 €</i>						
Garnelen Wildfang <i>scharf angebraten mit Knoblauch & Chilis,</i> ^{G,A1,B,C} <i>gebettet auf einer Erbsencreme und einem Rucolabett</i>	<i>17,90 €</i>						
Rinder-Carpaccio ^{G,C} <i>vom US Prime Filet mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Trüffelmayonnaise</i>	<i>16,90 €</i>						
Jamon Iberico Pata Negra <i>Hinterschinken, luftgetrocknet min. 36 Monate, 30g</i>	<i>24,90 €</i>						
Austern ^{G,A1,BC} <i>Grand Culinas Signature-Style Klassisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch & Mango</i>	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><i>6 Stück</i></th> <th style="text-align: left;"><i>12 Stück</i></th> <th style="text-align: left;"><i>18 Stück</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;"><i>36€</i></td> <td style="text-align: left;"><i>66€</i></td> <td style="text-align: left;"><i>81€</i></td> </tr> </tbody> </table>	<i>6 Stück</i>	<i>12 Stück</i>	<i>18 Stück</i>	<i>36€</i>	<i>66€</i>	<i>81€</i>
<i>6 Stück</i>	<i>12 Stück</i>	<i>18 Stück</i>					
<i>36€</i>	<i>66€</i>	<i>81€</i>					

Grand Culinas Fine Tapas & Bites

*Genieße mediterrane Miniaturen, meisterhaft zubereitet. Ideal zum Teilen, Entdecken und Feiern.
Lass jeden Bissen zum Erlebnis werden.*

KLASSIKER

- Lachstatar mit Limette & Ingwer^{G,A1}
- Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise^{G,C}
- Garnelen (Wildfang) in Knoblauch-Chili-Öl mit Erbsenpüree^{G,A1,B,C}
- Gegrillter Oktopus (Wildfang) auf Süßkartoffelcrème^{G,A1,C}
- Jamon Ibérico auf Grissinistick & Feige^{A1,G,I,C}
- Auster, klassisch mit frischer Zitrone^{G,A1,BC}
- Gemischte Käseplatte aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf^{G,J}

pro Portion 6,90 €

SIGNATURE

- Thunfischtatar mit Avocado & Mango (Sashimi-Qualität)^{G,A1,C}
- Seeteufel-Carpaccio mit Champagnerschaum & Kaviar^{G,D}
- Auster 'Grand Culinas Style gratiniert'^{G,A1,BC}

pro Portion 9,90 €

TAPAS-MENÜS

3 Tapas (nur Klassiker): 18,90 €

3 Tapas (inkl. 1 Signature): 21,90 €

5 Tapas (bis zu 2 Signature): 32,90 €

Erleben Sie unsere „Fine Tapas & Wine Night“ – jeden Donnerstag: 5 Tapas und zwei Gläser Wein (0,2l) aus unserer offenen Weinkarte für 49,90 €.

Kaviar

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

Royal Black Kaviar

Royal Black Kaviar (Sibirischer Stör-Acipenser Baerii) gehört zu der in Europa beliebtesten Kaviar Sorte. Die mittelgroßen Eier der jungen Sibirischen Störe (18 bis 20 Jahre) sind tiefschwarz, haben ein ca. 1,5 mm großes Korn, perlen kräftig und hinterlassen einen milden Haselnussgeschmack. Der Royal Black Kaviar ist ein hervorragender Kaviar und wird gelegentlich auch als schwarzes Gold bezeichnet.

Dose 30g	49,00 €
Dose 50g	86,00 €

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 30g	155,00 €
Dose 50g	260,00 €

Weitere Größen und Sorten auf Vorbestellung

Suppen

Tomatensuppe ^G

*mit Champagnersahne-Schaum und
frischem Basilikum*

9,90 €

Mango-Currysuppe ^{GL}

geschäumte Kokosmilch, Chilis

10,90 €

Hummersuppe ^{G,A1,B,C}

Grand Culinas Signature-Style

13,90 €

Salate

Gemischter saisonaler Blattsalat

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

16,90 €

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 €

// Poké Bowls

Die Kunst des ausgewogenen Genusses

Inspiziert von der hawaiianischen Küche und veredelt mit asiatischen Aromen, vereinen unsere Poké Bowls Frische, Leichtigkeit und Raffinesse in einer Schale. Feinster Fisch in Sashimi-Qualität, zartes Rind oder fruchtige Akzente treffen auf lauwarmen Sushi-Reis, knackiges Gemüse und aromatische Toppings. Jede Bowl ist eine harmonische Komposition – gesund, farbenfroh und mit Liebe zubereitet.

Thunfisch-Bowl „Red Velvet Tuna“^{G,A1,Ck}

Zarter Thunfisch in Sashimi-Qualität, mariniert in Sojasauce und Sesamöl.

*Mit lauwarmem Sushi-Reis, Edamame, Gurke, Avocado, Karotte, Kirschtomaten
Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.*

21,90 €

Lachs-Bowl „Yuzu Flame“^{G,A1,Ck}

Zartes Lachsfilet in Sashimi-Qualität, mariniert in Sojasauce, Sesamöl

*und frischem Ingwer. Mit lauwarmem Sushi-Reis, Edamame, Gurke,
Avocado, Karotte, Kirschtomaten Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.*

19,90 €

Mango-Bowl „Golden Leaf“^{G,A1,Ck}

Fruchtige Mango-Bowl mit lauwarmem Sushi-Reis, Edamame,

*Avocado, Gurke, Karotte, Frühlingszwiebeln und Sesam –
gekrönt von Mango in einer frischen Limetten-Chili-Marinade (leicht scharf).*

15,50 €

Beef Bowl „Black Diamond“^{G,A1,Ck}

Zartes Rinderfilet – außen kurz angegrillt, innen roh (Tataki-Style) –

mit Sojasauce, Sesamöl & schwarzem Pfeffer.

*Serviert mit lauwarmem Sushi-Reis, Edamame, Avocado, Karotte, Gurke,
Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.*

21,90 €

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel ^{G,A1,C} <i>mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl</i>	<i>28,90 €</i>
Kleines Kalbsschnitzel ^{G,A1,C} <i>mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl</i>	<i>24,90 €</i>
Kalbsschnitzel ^{G,A1,} <i>Natur mit Weißwein-Trüffelsoße & Trüffelpüree</i>	<i>34,50 €</i>
Geschmorte Rinderbäckchen ^{G,A1,CH2} <i>in einer Barolo-Soße, Kartoffelpüree klassisch mit Muskatnuss & Butter abgeschmeckt</i>	<i>29,90 €</i>

Vom Lavasteingrill

Rumpsteak <i>Argentinisch 250 g</i>	<i>26,90 €</i>
Rinderfilet <i>USA 250 g</i>	<i>49,00 €</i>
Rinderfilet <i>Argentinisch 250 g</i>	<i>36,90 €</i>
Lammkaree <i>Neuseeland 300 g</i>	<i>34,90 €</i>

Beilagen

Pommes Frites	5,90 €
Pommes Frites^G <i>mit frischen Trüffeln</i>	8,90 €
Kartoffelpüree^G <i>klassisch mit Muskatnuss & Butter abgeschmeckt</i>	7,90 €
Kartoffelpüree^G <i>mit frischen Trüffeln</i>	8,90 €
Rosmarinkartoffeln	6,90 €
Maiskolben^G <i>mit Butter</i>	6,90 €
Frisches saisonales Grillgemüse^G <i>mit Olivenöl & Knoblauch</i>	8,80 €
Frischer Blattspinat^G <i>mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Knoblauch geschwenkt in Sahne und Schafskäse</i>	8,90 €
Gemischter saisonaler Salat mit Hausvinaigrette	5,90 €

Soßen / Butter

Café de Paris Butter^G	3,90 €
Trüffelbutter^G	4,90 €
Barolo-Rotweinsöße^G	5,90 €
Grüner-Pfefferjus^G	5,90 €

Fisch & Meeresfrüchte

Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang ^{G,A1,BC} 450-700 g <i>hausgemachte Hummercremesoße</i>	79,00 €
Riesengarnelen Wildfang ^{G,CA1,B,JI} 700 g (ideal zum Teilen für 2-3 Personen) <i>scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip</i>	65,00 €
Riesengarnelen Wildfang ^{G,CA1,B,JI} 350 g <i>scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip</i>	32,50 €
Gegrillter Oktopus Wildfang ^{G,A1,C} <i>24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade, auf einem Salatbouquet, mit Nüssen, & exotischen Früchten</i>	29,50 €
Lachsfilet ^{G,CA1,B,JI} <i>gegrillt mit Thymian-Orangensoße und Jasmin-Reis</i>	32,50 €
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>	36,90 €
Dorade ^{G,CA1,B,JI} <i>auf dem Lavasteingrill gegrillt, gefüllt mit Thymian, Knoblauch, Rosmarin & Zitrone serviert mit saisonalem Gemüse</i>	29,90 €
Gemischte Fisch-Meeresfrüchteplatte ^{G,CA1,B,JI} <i>(ab zwei Personen) mit verschiedenen Beilagen pro Person</i>	45,50 €

Pasta

Bandnudeln mit Trüffeln ^{G,CA1} <i>mit einer Parmesan-Trüffelsoße & frischen Trüffeln</i>	<i>28,90 €</i>
Bandnudeln mit Blattspinat ^{A1,C,G,H} <i>Frische Bandnudeln mit jungem Blattspinat, süßen Kirschtomaten, Knoblauch, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, geschwenkt in feiner Sahne</i>	<i>15,90 €</i>
Bolognese ^{G,A1,C} <i>Grand Culinas Style- 4,5 Stunden eingekocht aus frischen Tomaten, Gemüse und Fleischragout</i>	<i>17,90 €</i>
Spaghetti ^{A1B} <i>mit Garnelen, Chili, Knoblauch & Olivenöl</i>	<i>26,90 €</i>
Spaghetti ^{A1} <i>mit Chili, Knoblauch & Olivenöl</i>	<i>12,90 €</i>
Spaghetti e Carpaccio ^{A1G,C} <i>Feine Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch und Chili geschwenkt, serviert unter hauchzartem Rinder-Carpaccio. Verfeinert mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten und einem Hauch Trüffelmayonnaise – eine raffinierte Fusion aus italienischer Pasta-Leidenschaft und edlem Fleischgenuss.</i>	<i>23,90 €</i>

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>3,50 €</i>

Dessert

Kaiserschmarrn ^{G,A1,6,CL} <i>mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis</i>	16,50 €
Crêpe Suzette ^{G,A1,6,C} <i>Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert</i>	19,90 €
Schokoladensoufflé ^{G,A1,C} <i>mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, und frischem Erdbeerpüree</i>	9,90 €
Erdbeertiramisu ^{G,A1,C} <i>Grand Culinas Style</i>	9,90 €
Pannacotta ^G <i>mit frischen Erdbeeren</i>	11,90 €
Affogato al caffè ^{GC} <i>Espresso mit Vanilleeis, Amaretto & Amarettini</i>	10,50 €
Mango-Sorbet ^{GC} <i>mit frischer Mango gebettet auf einem Baiserbett</i>	10,90 €
Verschiedene Sorten Eis ^{GC} <i>pro Kugel</i>	3,50 €
Gemischte Käseplatte ^{G,J} <i>aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf^L</i>	14,90 €

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.**