

Vorspeisen

Carpaccio vom Seeteufel ^{G,D}
in einer Champagnersoße & Kaviar 24,90 €

Carpaccio vom Oktopus Wildfang ^{G,A1,C}
in einer Süßkartoffelcremesoße 26,90 €

Thunfischtatar ^{G,A1,C}
*in Sashimi Qualität (Wildfang)
mit Avocado, Maracuja und Mango* 23,90 €

Lachstatar ^{G,A1}
mariniert, mit Ingwer & Avocado 19,90 €

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 18,90 €

Rinder-Carpaccio ^{G,C}
*vom US Prime Filet mit Rucola, Parmesan,
Cherrytomaten und Trüffelmayonnaise* 19,90 €

Jamon Iberico Pata Negra
Hinterschinken, luftgetrocknet min. 36 Monate, 30g 26,90 €

Austern ^{G,A1,B,C} <i>Grand Culinas Signature-Style</i> <i>Klassisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch & Mango</i>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 Stück</td> <td style="width: 25%;">6 Stück</td> <td style="width: 25%;">12 Stück</td> <td style="width: 25%;">18 Stück</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">8€</td> <td style="text-align: right;">42€</td> <td style="text-align: right;">80€</td> <td style="text-align: right;">120€</td> </tr> </table>	1 Stück	6 Stück	12 Stück	18 Stück	8€	42€	80€	120€
1 Stück	6 Stück	12 Stück	18 Stück						
8€	42€	80€	120€						

Suppen

Tomatensuppe^G

*mit Champagnersahne-Schaum und
frischem Basilikum*

12,90 €

Mango-Currysuppe^{GL}

geschäumte Kokosmilch, Chilis

15,90 €

Hummersuppe^{G,A1,B,C}

Grand Culinas Signature-Style

18,90 €

Salate

Gemischter saisonaler Blattsalat

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

18,90 €

Gemischter saisonaler Blattsalat

tranchiertes Steak (gegrillt, Rind)

27,90 €

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

16,90 €

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

Salatbouquet & gebratene Früchte mit Nüssen

17,90 €

Gemischter veganer Salat

mit saisonalem Grillgemüse & veganem Hausdressing

15,90 €

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel ^{G,A1,C}

mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl

34,90 €

Kleines Kalbsschnitzel ^{G,A1,C}

mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl

28,90 €

Kalbsschnitzel ^{G,A1,}

Natur mit Weißwein-Trüffelsauce & Trüffelpüree

38,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen ^{G,A1,C,HZ}

*in einer Barolo-Soße, Kartoffelpüree klassisch mit
Muskatnuss & Butter abgeschmeckt*

34,90 €

Vom Lavasteingrill

Rumpsteak

Argentinisch 250 g

32,90 €

Rinderfilet

USA 250 g

49,90 €

Rinderfilet

Argentinisch 250 g

39,90 €

Lammkaree

Neuseeland 300 g

39,90 €

Beilagen

Pommes Frites 6,90 €

Pommes Frites^G
mit frischen Trüffeln 11,90 €

Kartoffelpüree^G
klassisch mit Muskatnuss & Butter abgeschmeckt 8,90 €

Kartoffelpüree^G
mit frischen Trüffeln 12,90 €

Rosmarinkartoffeln 6,90 €

Maiskolben^G
mit Butter 6,90 €

Frisches saisonales Grillgemüse^G
mit Olivenöl & Knoblauch 8,80 €

Frischer Blattspinat^G
*mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Knoblauch
geschwenkt in Sahne und Schafskäse* 8,90 €

Gemischter saisonaler Salat 6,90 €
mit Hausvinaigrette

Soßen / Butter

Café de Paris Butter^G 4,90 €

Trüffelbutter^G 6,90 €

Barolo-Rotweinsauce^G 7,90 €

Grüner-Pfefferjus^G 7,90 €

Trüffelsauce^G 9,90 €

Fisch & Meeresfrüchte

Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang ^{G,A1,B,C}

450-700 g

hausgemachte Hummercremesoße

99,90 €

Riesengarnelen Wildfang ^{G,CA1,B,JI}

700 g (ideal zum Teilen für 2-3 Personen) scharf angebraten mit

Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip

75,50 €

Riesengarnelen Wildfang ^{G,CA1,B,JI}

350 g scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch,
Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikanten hausgemachtem Tomaten-Dip

39,90 €

Gegrillter Oktopus Wildfang ^{G,A1,C}

24 Stunden eingelegt in einer Grand Culinas Spezial Marinade, auf einem Salatbouquet, mit Nüssen, & exotischen Früchten

35,90 €

Lachsfilet ^{G,CA1,B,JI}

gegrillt mit Thymian-Orangensoße und Jasmin-Reis

32,50 €

Thunfischsteak ^{G,CA1,B,JI}

in Sashimi Qualität (Wildfang) auf dem Lavasteingrill gegrillt mit Sesam, gebettet auf Sommerrollen aus Avocado, Mango, Ingwer, Gurken & Reis

36,90 €

Dorade ^{G,CA1,B,JI}

auf dem Lavasteingrill gegrillt, gefüllt mit Thymian, Knoblauch, Rosmarin & Zitrone serviert mit saisonalem Gemüse

29,90 €

Pasta

Bandnudeln mit Trüffeln^{G,C,A1}

*mit einer Parmesan-Trüffelsoße &
frischen Trüffeln*

32,90 €

Bandnudeln mit Blattspinat^{A1,C,G,H}

*Frische Bandnudeln mit jungem Blattspinat, süßen Kirschtomaten,
Knoblauch, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem
Parmesan, geschwenkt in feiner Sahne*

24,90 €

Bolognese^{G,A1,C}

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

22,90 €

Spaghetti^{A1,B,C}

mit Garnelen, Chili, Knoblauch & Olivenöl

32,90 €

Spaghetti^{A1,C}

mit Chili, Knoblauch & Olivenöl

16,90 €

Spaghetti e Carpaccio^{A1,G,C}

*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.*

29,90 €

Schwarze Pasta mit Thunfisch & Garnelen^{A,B,C,D,G}

*Sepia-Pasta mit mariniertem Thunfisch (roh) und sautierten Garnelen,
verfeinert durch eine leichte Weißwein-Butter-Sauce mit Knoblauch,
Cherrytomaten und frischer Petersilie.*

32,90 €

Breite Bandnudeln mit Hummersauce^{A,B,C,G}

*Frische breite Bandnudeln, in samtiger Hummersauce,
vollendet mit Basilikum & Parmigiano Reggiano.*

27,90 €

Kinder Menü

Kalbsschnitzel^{G,A1,C}

*mit gemischten saisonalen Salat oder Gemüse und Kartoffeln oder
Pommes Frites*

14,90 €

Hähnchenschnitzel^{G,A1,C}

*mit gemischten saisonalen Salat oder Gemüse und Kartoffeln oder
Pommes Frites*

13,90 €

Rinderfilet^G

Argentinisch

*mit gemischten saisonalen Salat oder Gemüse und Kartoffeln oder
Pommes Frites*

16,90 €

Bolognese^{G,A1,C}

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

12,90 €

Penne Napoli^{G,A1}

Tomatensoße, Basilikum

10,90 €

Verschiedene Sorten Eis^G

pro Kugel

5,50 €

Dessert

Kaiserschmarrn ^{GA1,6,CL}

mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis

18,90 €

Crêpe Suzette ^{GA1,6,C}

Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert

24,90 €

Schokoladensoufflé ^{GA1,C}

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

16,90 €

Erdbeertiramisu ^{GA1,C}

Grand Culinas Style

15,90 €

Pannacotta ^G

mit frischen Erdbeeren

13,90 €

Affogato al caffè ^{GC}

Espresso mit Vanilleeis, Amaretto & Amarettini

10,50 €

Mango-Sorbet ^{GC}

mit frischer Mango gebettet auf einem Baiserbett

14,90 €

Verschiedene Sorten Eis ^{GC}

pro Kugel

5,50 €

Gemischte Käseplatte ^{G,J}

aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf^L

16,90 €

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.**