

Weihnachtsmenü

25.12. & 26.12

Vorspeise

Austern G,A1,B,C

6Stück 12 Stück 18 Stück 42€ 80€ 120€

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

Gebratene Takobsmuscheln

in samtiger Champagnersoße 39,90€

Gegrillter Oktopus Wildfang GALC

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

22,90€

Maronensamtsuppe 6

mit schwarzem Trüffel 19,90€

Rinder-Consommé G,A1,C

mit Fäden und Einlage 15,50€





Hauptgang Gänsekeule GALC

in einer feinen Gänsejus Granatapfel -Rotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbrösel 45,90€

Gänsebrust GALCA

in einer feinen Gänsejus Granatapfel -Rotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbrösel

Geschmorte Rinderbäckchen GALCHE

in einer Barolo-Soße, Stangenknödel in Haselnusspanade

Trüffelkalbsschnitzel GAL

Natur mit Weißwein-Trüffelsoße & Trüffelpüree

Kalbsschnitzel "

zart geschmort mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rosmarinkartoffeln 45,90€

Kalbsschnitzel GALC

mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl 34,90 €

Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang GALBC

450-700 g mit hausgemachter Hummercremesoße 148€

Riesengarnelen Wildfang GCALBA

400 g scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikantem hausgemachtem Tomaten-Dip 46,50€





Dessert

Kaiserschmarrn GA1,6,C,

mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis 18,90 €

Schokoladensouffle GALC

mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, und frischem Erdbeerpüree 16,90 €

Crêpe Suzette GA1,6,C

Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert 24,90 €

Erdbeertiramisu GA

Grand Culinas Style 15,90 €

Pannacotta

mit frischen Erdbeeren 13,90 €

Affogato al caffe

Espresso mit Vanilleeis, Amaretto & Amarettini 10,50 €

Mango-Sorbet 60

mit frischer Mango gebettet auf einem Baiserbett 14,90 €

Verschiedene Sorten Eis "

pro Kugel 5,50 €

Gemischte Käseplatte

aus Weich- und Hartkäse, Feigensenf^L 16.90 €

