

Vorspeisen

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 18,90 €

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

Austern ^{G,A1,B,C}	<i>1 Stück</i>	<i>6 Stück</i>	<i>12 Stück</i>	<i>18 Stück</i>
<i>Grand Culinas Signature-Style</i>	8€	42€	80€	120€
<i>Klassisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch & Mango</i>				

Suppen

Tomatensuppe ^G
mit Champagnersahne-Schaum und
frischem Basilikum 12,90 €

Mango-Currysuppe ^{G,L}
geschäumte Kokosmilch, Chilis 15,90 €

Hummersuppe ^{G,A1,B,C}
Grand Culinas Signature-Style 18,90 €

Salate

- Gemischter saisonaler Blattsalat** ^{G,A1,B,C}
scharf angebratene Garnelen Wildfang in Knoblauch & Chili mit Grand Culinas Hausdressing 24,90 €
- 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

- Riesengarnelen Wildfang** ^{G,CA1,B,JI}
350 g scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch, Knoblauchbrot, und pikanten hausgemachtem Dip, blanchiertes Gemüse 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 €
- Kalbsschnitzel** ^{G,A1,C}
mit Steirischen Kartoffelsalat & Kürbiskernöl 34,90 €
- Kalbsschnitzel** ^{G,A1}
Natur mit Weißwein-Trüffelsoße & Trüffelpüree 38,50 €

Vom Lavasteingrill

Rinderfilet

USA 250 g

49,90 €

Rinderfilet

Argentinisch 250 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 €

Frisches saisonales Grillgemüse^G

mit Olivenöl & Knoblauch

8,80 €

Gemischter saisonaler Salat

mit Hausvinaigrette

6,90 €

Soßen / Butter

Café de Paris Butter^G

4,90 €

Trüffelbutter^G

6,90 €

Grüner-Pfefferjus^G

7,90 €

Trüffelsoße^G

9,90 €

Pasta

- Bandnudeln mit Trüffeln** ^{G,CA1}
mit einer Parmesan-Trüffelsoße & frischen Trüffeln 32,90 €
- 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 €

Dessert

Kaiserschmarrn ^{GA1,6,CL} <i>mit Apfelmus, Pflaumenkompott, Rosinen und Vanille-Eis</i>	18,90 €
Crêpe Suzette ^{GA1,6,C} <i>Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert</i>	24,90 €
Schokoladensoufflé ^{GA1,C} <i>mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, und frischem Erdbeerpüree</i>	16,90 €
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>	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.