

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM KURLÄNDER PALAIS

Speisekarte

Täglich wechselndes
4 Gänge Überraschungsmenü 45,00 €

Vorspeisen:

Irische Felsenaustern, Stück 2,50 €

Thunfischsatay auf Glasnudelsalat 12,50 €

Frittierte Calamaretti mit Balsamicozwiebeln
und Chili-Sesam-Cracker 12,50 €

Lachstatar mit Wasabigurkeneis
und Kräutersalat 13,50 €

Praline von der Jakobsmuschel mit
Trüffelmayonnaise und Avocadosalat 14,50 €

Vorspeisenvariation mit Garnele,
Jakobsmuschel und Thunfisch Sashimi 16,50 €

Unser Kaviarangebot entnehmen Sie
bitte der extra Karte.

Suppen:

Bouillabaisse „Kastenmeiers“ mit Aioli und
Röstbrot 7,50 €

Aufgeschäumte Spinatsuppe
mit Kaviarcrostini 8,50 €

Hummersuppe mit Garnele und
gebackenem Lauch 8,50 €

Zwischengerichte:

Miesmuscheln im Weißwein-Thymianfond
und Röstbrot 8,50 €

Gratiniertes Lachscarpaccio
mit Trüffelpüree 16,50 €

Spaghettini mit italienischen
schwarzen Trüffeln 17,00 €

Hummerspaghettini vom 1/2 Hummer
am Tisch zubereitet 28,00 €

Hummerrisotto vom 1/2 Hummer 28,00 €

Flammkuchen mit:

Räucherlachs und Dill 9,50 €

Parmaschinken und Rucola 12,50 €

Italienischen schwarzen Trüffel 14,50 €

Hauptgerichte:

Filet vom Skrei mit Schmorkraut und
Risoléekartoffeln 18,50 €

Lachsfilet vom Grill mit asiatischem
Gemüse und Limettenreis 23,00 €

Gebratenes Zanderfilet mit Trüffelbutter,
Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree 23,50 €

Gebratene Seeteufelbäckchen
mit Seegrass und Süßkartoffelpüree 24,50 €

Filet vom Wolfsbarsch mit
Rotweincharlotten und Polentataler 25,50 €

Steinbuttfilet mit glasierten Steckrüben und
Walnuss-Risotto 27,00 €

Chef`s Teller mit verschiedenen
Edelfischen und Buttergemüse 29,50 €

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM KURLÄNDER PALAIS

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln 22,00 €

Brust vom Maishähnchen mit
Chorizo-Tomaten-Paprika-Gemüse
und Tagliatelle 23,00 €

Das Beste vom Rind, Filet und Bäckchen
mit Kräutersaitlingen
und Trüffelpommes 29,50 €

Aus den Becken:

Regenbogenforelle oder Saibling Blau,
Müllerin oder geräuchert mit Kartoffeln
und Kräutersalat 20,50 €

Stör für 2 Personen mit Beilagen
Ihrer Wahl 42,00 €

Ganzer Hummer vom Grill mit Beilage
Ihrer Wahl 48,00 €

Tagesempfehlung vom Grill mit Beilagen Ihrer Wahl:

Dorade royale 23,50 €

Loup de mer für 2 – 4 Personen, p.P. 26,00 €

Im Salz gebacken, p.P. zuzüglich 3,00 €

Steinbutt für 2 – 4 Personen, p.P. 27,00 €

Dessert:

Profiteroles gefüllt mit Schokomousse im
Zuckernetz auf Beerenkompott 8,00 €

Topfenpalatschinken mit hausgemachter
Quittenmarmelade 8,50 €

Duett vom Granatapfel
mit Sorbet und Muffin 8,50 €

Kaiserschmarrn für 2 Personen mit
Zimtzwetschgen und Apfelkompott(30min)
16,00 €

Crêpes Suzette für 2 Personen am Tisch
zubereitet mit Rahmeis 16,00 €

Käseempfehlung vom Savoir Vivre Chef:

Reblochon, Saint Nectaire AOC und
Epoisses AOC mit Oliven und Kapern 11,00 €