

# KOSTBAR

*Entdecken & genießen*

## MITTAGSGERICHTE von Mittwoch bis Freitag

### VORSPEISEN & SALATE

	€
Reichenauer Kräuter- & Gartensalat	9   15
Grillsalat und Grillgemüse   Erdbeeren   Kandierte   Tomaten   Balsamico	7   15
Wahlweise mit Scampi oder Rinderfilettranchen	10
Bunter Tomatensalat   Burratta   Trüffelcreme   Auberginetatar   Melone	17

### SUPPEN

Handgerollte Spanferkelmaultaschen in Ochsenchwanzessenz	16
Gazpacho ohne Knoblauch   Marktgemüse   Knusperbaguette	15

### VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliarini   Kräutersaitlinge   Thymian   Parmesan	19   27
Parmesanrisotto   Scampi   Gartengemüse   Tomatenschaum	20   28

### FISCH

Kabeljau   Kräuterkruste   Rahmpfifferlinge   Gnocchetti   Grüner Salat	33   39
---	---------

### FLEISCH

Limonenhuhn knusprig gebacken   Kartoffel-Radieschensalat	29   35
Tomaten   Zitronenmayonnaise	
Tafelspitz   Gartengemüse   Basilikumrisotto   Kalbsjus	24   29
Zwiebelrostbrätele   Geschabte Spätzle   Zweierlei Zwiebeln   Blattsalat	24   30

### DESSERT

Despresso   Süßes	14
Joghurtschaum   Gepfefferte Erdbeere	13
Sorbets   Minze	12

### MITTAGS-BUSINESSMENÜ

2-Gänge (Vorspeise oder Dessert, Hauptgang)	32
3-Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	49

Preise inklusive MwSt.

Weine enthalten Sulfite. Allergenkarte vorhanden.



SYRLIN SPEISEWELT

*Restaurant & Kostbar*

# KOSTBAR

*Entdecken & genießen*

## Abendkarte

### VORSPEISEN

Panzanella   Knuspriges Olivenbrot   Datteltomaten   Büffelmozzarella Sardellen   Eingelegte Portweinzwiebeln	16
Deklination vom Gelbflossen-Thunfisch   Mango   Chili-Gurke   Wasabi	22
Gebackenes Kalbsbries   Romanasalat   Sommertrüffel	22
Ricotta-Gnocchi   Zweierlei Tomate   Pistazienpesto   Parmesan	23

### SUPPE

Hummerbisque   Edamame   Hummerravioli	18
--	----

### FISCH

Ombre Chevalier Saibling   Zucchiniblüte   Beurre blanc   Safran   Kokos   Melone	39
Adlerfisch   Trockentomaten   gegrillter Pulpo Aubergine   Tomatenrisotto	32   39

### FLEISCH

Wiener Schnitzel   Limettenbutter   Kartoffel-Radieschensalat   Marinierte Tomaten Basilikum-Mayonnaise	Kalb 32 Huhn 27
Kalbsbacken   Sellerie-Püree   Vanille-Möhren   Trüffeljus   Sommertrüffel	32   39
Iberico Steak   Schmorartischocke   Perlzwiebeln   Grillpolenta   Balsamico Jus	30   36

### STEAKS

Wagyu Rindersteak   200 g 39 €   300 g 52 €   400 g 78 €
Dazu servieren wir Marktgemüse   Rosmarinkartoffeln & Rotweinjus
Gelbflossen-Thunfischsteak mit Zitronensauce
200 g 36 €   300 g 49 €

<b>5 Gang Überraschungsmenü (Vegetarisch auf Anfrage)</b>	<b>79</b>
---	-----------

### DESSERT

Syrlin Sorbetvariation	12
Despresso   Süßes	14
Deklination von der Kirsche	16



SYRLIN SPEISEWELT

*Restaurant & Kostbar*

# MARKOS

*Feinste Küche*

Lassen Sie sich zu Ihrem Menu  
vom Sommelier mit einer **WEIN**reise begeistern!

Oder lassen Sie sich auch gerne  
von einer alkoholfreien Begleitung überraschen!

## **WEINREISE 0,1 L Glas:**

15 € pro Gang

## **PREMIUM-WEINREISE MIT DEM CORAVIN-SYSTEM:**

35 € pro Gang

## **ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:**

9 € pro Gang



Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.  
Alle Weine enthalten Sulfite. Fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.



SYRLIN SPEISEWELT  
*Restaurant & Kostbar*

# MARKOS

*Feinste Küche*

## Gourmet-Menu

Amuse Bouche

### **Tonno Vitellato**

Thunfisch-Spaghetti | Kalbsgemüsejus | Dashi

\*\*\*

### **Zucchiniblüte im Knusperteig**

Toskanischer Safranschaum

\*\*\*

### **Wolfsbarsch | Hummer**

In Lorbeer Müllerin Art | Beurre blanc

Pistazien | Meeresspargel

\*\*\*

### **Rehnüsschen in der Aromenkruste**

Geschmortes Ragout | Kirschsauce | Sellerie | Pfifferlinge

\*\*\*

### **Babà Napoletano al Rum Vecchio**

Marinierte Erdbeeren | Orange | Olivenöl | Basilikum | Erdbeerdaiquiri

Petits Fours

4 Gänge 130 € p.P. (ohne Zucchiniblüte)

5 Gänge 160 € p.P.



SYRLIN SPEISEWELT

*Restaurant & Kebab*