

KOSTBAR

Entdecken & genießen

Mittagskarte

VORSPEISEN & SALATE	€
Herbstlicher Fitnessalat eingelegte Gemüse Früchte Croutons Trüffeldressing	9 15
Feldsalat Speck Croutons Kartoffeldressing	8 14
Vitello Tonnato Kalbsscheiben Thunfisch-Limonencreme Kapern	16
Tafelspitzsülze Meerrettich Bratkartoffeln Herbstsalat	16
Gratinierter Saint Maure-Ziegenkäse Feigen Herbstsalat Pinienkerne	18
SUPPEN	
Steinpilzcreme Speckknödel Croutons	13
VEGETARISCH	
Allgäuer Käsespätzle Schmelzzwiebeln Feldsalat	19
Tagliárini Herbsttrüffel Parmesan	22
FISCH	
Fjordforelle Pinienkerne Safranrisotto Parmesan	29
FLEISCH	
Maultaschen Kartoffelsalat Kalbsjus Schmelzzwiebeln	17
Wiener Schnitzel Kalb Kartoffellauchrahm Feldsalat Limettenbutter	32
Perlhuhn-Saltimbocca Kartoffelknusperpüree Herbstgemüse Portweinjus	27
Rehragout Serviettenknödel gegrillte Pilze Salat	28
Rostbrätle vom Rumpsteak Handgeschabte Spätzle zweierlei Zwiebeln Rahmsalat	26 34
Rostbraten „Syrlin“ vom Rinderfilet Maultaschen Bratkartoffeln Rahmsalat zweierlei Zwiebeln	42
DESSERT	
„D´espresso“ Espresso Variation aus der Hauspatisserie	10
Vanille-Crème-brûlée warme Aprikosen Waldbeersorbet	11
Sorbetvariation mit exotischen Früchten Knusperhippe	12
BUSINESS LUNCH	
Vorspeise & Hauptgang // Hauptgang & Dessert	32
Vorspeise & Hauptgang & Dessert	39
Zu dem Business Lunch serviert Ihnen das „Syrlin-team“ einen Espresso	

Änderungswünsche berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,50€



SYRLIN SPEISEWELT

Restaurant & Kostbar

KOSTBAR

Entdecken & genießen

Abendkarte

Glasiertes Kalbsbries Belugalinsen Lardoschaum	22
Schwertfisch gegrillte Jakobsmuschel Gelbe Beete Kaviar-Crème-Fraîche	26
Entenleber Gugglhupf Salznougat Quitte Brioche	29
Ricotta-Gnocchi Norciatrüffel 36 Monate gereifter Parmesankristall	25

Entenkraftbrühe Ententaschen Pilze	16
Hummerbisque Erbsen Hummerravioli	18

Hummer in Olivenöl gegart Felsenkrebs Safran Herbstgemüse Birne	42
Heilbutt mit Cashewkruste Pack Choi Kürbiscurrystampf Cacciuccofond	42
Gelbflossen-Thunfischsteak Ofenfenchel Sepianudeln Orange	42

Perlhuhnroulade Schwarzwurzelragout Kräutersaitlinge Mohnknöpfe	37
Kalbsbacken Sellerie-Püree Vanille-Möhren Herbsttrüffel	37
Iberico Steak Schmorartischocke Perlzwiebeln cremige Kürbispolenta Balsamico	37
Angus Filet Syrlini Entenleber Spinat Herbsttrüffel	45
Black Angus Rinderfilet	
Marktgemüse Rosmarin „La Ratte“ Kartoffeln Barolo Jus	200 g 45 € 300 g 59 €

5 Gang Überraschungsmenü (auch Vegetarisch)	89
----------------------------------------------------	-----------

NASCHEREIEN

Opera-Törtchen Kaffeecreme Schokocrysp Kirschsorbet	16
Geeister Himbeer-Mousse-Würfel Pistazieneis Mandelcrunch	16
Chefs Käsevariation mit hausgemachten Chutney mit Früchten	20



SYRLIN SPEISEWELT

Restaurant & Kostbar