

KOSTBAR

Entdecken & genießen

Mittagskarte

VORSPEISEN & SALATE	€
Herbstlicher Fitnesssalat eingelegte Gemüse Früchte Croutons Trüffeldressing	9 15
Feldsalat Speck Croutons Kartoffeldressing	8 14
Vitello Tonnato Kalbsscheiben Thunfisch-Limonen Creme 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
Tagliarini 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 Früchte Waldbeeren Sorbet	11
Sorbet Variation 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

Gebackenes Kalbsbries warmer Gemüsesalat Lardoschaum	22
Schwertfisch Eiswasser Garnele Eingelegter Fenchel Orangen Kaviar	26
Entenleber Tiramisu Mandarine Quitte Brioche	29
Ricotta-Gnocchi Norciatrüffel 36 Monate gereifter Parmesankristall	25

Entenkraftbrühe Ententaschen Pilze	16
Hummerbisque Fave Hummerravioli	18

Hummer in Olivenöl gegart Felsenkrebs Curry Herbstgemüse Birne	45
Gegrillte Seezunge Wintermangold Gemüsefregola Cacciuccofond	45
Seeteufel Ofenfenchel Sepianudeln Orange Safran	45

Wachtel aus dem Ofenrohr Cime di Rape Kardoncelli Pilze Kartoffelknusper	38
Kalbsbacken Sellerie-Püree Vanille-Möhren Herbsttrüffel	38
Iberico Artischocke Perlzwiebeln cremige Thymianpolenta Balsamjus	38
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	99
---------------------------------	-----------

NASCHEREIEN

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

