

Speisekarte

„ Egal ob klassisch oder modern,

es gibt nur eine Küche,

La Bonne !

Die gute Küche

Paul Bocuse

OSTINER STUB'N

jetzt
auch auf
instagram

INSTAGRAM.COM/OSTINERSTUBN

Follow

Tagesangebote Fine Dining Karte Freitag-Sonntag ab 18 Uhr

| | |
|---|-------------------------|
| Cesar-Salat klassisch zubereitet Romanasalatherzen / Parmesandressing / Croutons *** | 9 |
| Fine de Claire Felsenaustern NO 2 rote Zwiebelvinaigrette / Zitrone / Chesterbrot *** | Stück 4,5 |
| Oktopus warm serviert Cous Cous Salat / Sauce Aioli / confierte Kirschtomate *** | 17,9 |
| Vitello Tonato & gebackenes Landei , rosa Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapernäpfel / *** | 16,9 |
| Angemachtes Tatar vom Angus Rind körnige Senfcreme / knusprige Fritten *** | 100 g 19 |
| Tagliolini in cremiger Trüffelsauce und frisch gehobeltem schwarzem Sommertrüffel *** | kl. 16,9 / gr 30 |
| Home made Frühlingsrolle Yakitorispieß / Garnele im Brikteig / Asiasalate / Sweet -Chilisauce *** | 23,9 |
| Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken Preiselbeeren / Zitrone / warmer Kartoffel-Radieserlsalat *** | 28,9 |
| Irische Lammkotelettes gegrillt mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Cafe de Paris Butter *** | 27,9 |
| Branzino (Wolfsbarschfilet) gebraten ca 160g Rosmarinkartoffeln / junges Gemüse / Rieslingsauce *** | 28,9 |
| Für 2 Personen Dover Sole Seezunge ca 800 gr Müllerin Art gebraten, Salzkartoffeln / junges Gemüse / braune Butter *** | p.P 42 |
| Hummer nach Thermidor Art zubereitet Tagliolini / Salatbowl 1/2 Hummer 25 / ganzer Hummer 50 | |
| Affogato Vanillerahmeis / Espresso-Aufguss *** | 7,9 |
| Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot Kugel | 4,9 |

Chef Menu

Hummersalat

Cocktailsauce / Orangenfilets / Chicoree / Apfel ***24**

Black Tiger Wildfang Garnele

im Knuspermantel gebacken / gegrillte Wassermelone ***20**

Rinderrücken vom Aberdeen Angus Rind

Cafe de Paris Butter / Dauphinekartoffeln / kl. Salatbowl / Pfifferlinge ***34**

Pfirisch « Melba »

Blanchierte Pfirsichhälfte / Himbeer-Erdbeersauce / Vanillerahmeis ***12**

*** Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise**

Menüpreis 79

Weinbegleitung 3 Gänge 38

Menu Vegetarisch

Marktfrische Blattsalate

Salatgurke / Kirschtomate / Radieser`l / Croutons *7,9

Home made Frühlingsrolle

Sweet-Chilisauce / Wakame / Ingwer / Rettich *17,9

Tagliolini

mit Pfifferlingen a la Creme *25

Tartelette

gemischte Beeren / Vanillecreme / Cassissorbet *11

* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

Menüpreis 49