

Euro-Asia Chef Menu

Tatar von Pre Rigor Lachs

Daikonrettich / eingelegte Lotuswurzel / japanischer Ingwer /
Algensalat / Wasabi

***22**

Hummer-Kokos-Bisque

Black Tiger Garnele / Erbsen / Sprossen

***18**

Sorbet von der Passionsfrucht

mit Cremant-Aufguß

***10**

Barbarie Entenbrust in Yasmintee eingelegt

Blüten-Honig-Jus / Vanillekarotten / Rosmarinkartoffeln

***28,9**

Haselnusseis

abgezogene Kirschen

***10**

Menüpreis p.P. 89

***Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

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

A cluster of red heart icons of varying sizes, arranged in a roughly triangular shape, positioned to the right of the text.

Vorspeisen warm / kalt

Marktfrischer Blattsalat	
Balsamico Vinaigrette / Radieserl / Kirschtomate / Salatgurke	7,9

Caesar Salad klassisch zubereitet	9
Auf Wunsch mit 3 gebratenen Riesengarnelen zuzüglich	10

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert	
Carpaccio von roter Beete / Kirschen	11,9

Kleines Sashimi von Pre Rigor Lachs (Sushiqualität)	
Sojasauce / Wasabi / Daikonrettich	19

Vitello Tonato & gebackenes Landei ,	
rosa Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapernäpfel	16,9

Kalbsravioli	
Markerbsen / glasierte Feige / Kalbsjus	18

Gazpacho Andalouze & Yakitorispieß	
kalte spanische Gemüsesuppe mit Hähnchenspieß	9,5

Hauptgerichte
Fisch / Fleisch / Vegetarisch

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust
Pfifferlinge / Basmatireis / kleine Salatbowl **25,9**

Gebratene Poularden Brust
Gartengemüse/ Rosmarinekartoffeln/ Estragon-Senfsauce **27,9**

Seeteufelmedaillons gebraten
Safransauce / Basmatireis/ kleine Salatbowl **28,9**

Gedünstete Seezungenfilets
Hummersauce / Salzkartoffeln / kleine Salatbowl **29,9**

Roastbeef rosa gebraten / kalt aufgeschnitten
Zwiebel-Bratkartoffeln / Remouladensauce **24,9**

Pasta
gebratene Pfifferlinge / geriebener Parmesan **25**

Thailändisches gelber Curry
knackiges Gemüse / Basmatireis **24,9**
auf Wunsch mit gebratener Poulardenbrust **32,9**
oder 3 gebratenen Black Tiger Riesengarnelen **34,9**

Dessert`s

Affogato
Vanillerahmeis / Espresso-Aufguss 7,9

Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot
Kugel 4,9

Erdbeer-Rahmeis
auf Himbeer-Saucen-Spiegel 9,5

**Die folgenden Dessert`s werden warm zubereitet
und benötigen ca 20 Minuten Zubereitungszeit**

Marillenknödel & Aprikosenröster
warme Vanillesauce 8,9

Apfelstrudel
Vanillerahmeis & Schlagsahne 8,9

Für zwei Personen

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster / Apfelmus / Rumrosinen 16,9