

## *Euro-Asia Chef Menu*

**Tatar von Pre Rigor Lachs**  
Daikonrettich / eingelegte Lotuswurzel / japanischer Ingwer /  
Algensalat / Wasabi / Pulpo **\*22**

\*\*\*

**Hummer-Kokos-Bisque**  
Black Tiger Garnele / Erbsen / Sprossen **\*18**

\*\*\*

**Campari-Sorbet  
mit Cremant-Aufguß** **\*10**

\*\*\*

**Barbarie Entenbrust in Yasmintee eingelegt**  
Blüten-Honig-Jus / Vanillekarotten / Rosmarinkartoffeln **\*28,9**

\*\*\*

**Grand-Marnier-Eistarte**  
gebackene Feige **\*14**

**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

## *Vorspeisen warm / kalt*

**Marktfrischer Blattsalat**  
Balsamico Vinaigrette / Radieserl / Kirschtomate / Salatgurke **8,9**

\*\*\*

**Caesar Salad klassisch zubereitet** **9,9**  
Auf Wunsch mit 3 gebratenen Gambas zuzüglich **10**

\*\*\*

**Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert**  
Carpaccio von roter Beete / Kirschen **12,9**

\*\*\*

**Hausgebeizter Lachs**  
Salat von roter Beete-Chicorée-Apfel **19**

\*\*\*

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

\*\*\*

**Vitello Tonato & gebackenes Landei** ,  
rosa Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapernäpfel **18,9**

\*\*\*

**Kalbsravioli**  
Markerbsen / glasierte Feige / Kalbsjus **18**

\*\*\*

**Tatar vom Black Angus Rind**  
klassisch mariniert / Fritten / Trüffelsenf **20**

*Hauptgerichte*  
*Fisch / Fleisch / Vegetarisch*

**Geschnetzeltes von der Poulardenbrust**  
Pflifferlinge / Basmatireis / kleine Salatbowl **27,9**

\*\*\*

**Picatta von der Poulardenbrust**  
Parmesan-Eihülle / Feine Pasta / Tomaten-Basilikumsauce **28,9**

\*\*\*

**4 Black Tiger Riesengarnelen gebraten**  
Safransauce / Basmatireis/ kleine Salatbowl **34,9**

\*\*\*

**Gedünstetes Pre Rigor Lachsfilet**  
Hummersauce / junges Gartengemüse / feine Pasta **30,9**

\*\*\*

**Roastbeef rosa gebraten / kalt aufgeschnitten**  
Zwiebel-Bratkartoffeln / Remouladensauce **26,9**

\*\*\*

**Pasta**  
gebratene Pflifferlinge / 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

\*\*\*

**Topfenmousse & Zwetschgen-Rahmeis**  
Himbeersauce 12

\*\*\*

**Crepe Suzette**  
und Vanillerahmeis 14

\*\*\*

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

**Zwetschgenknödel & Zwetschgenröster**  
warme Vanillesauce 9,9

\*\*\*

**Apfelstrudel**  
Vanillerahmeis & Schlagsahne 8,9

\*\*\*

**Für zwei Personen**

**Kaiserschmarrn**  
Zwetschgenröster / Apfelmus / Rumrosinen 18,9