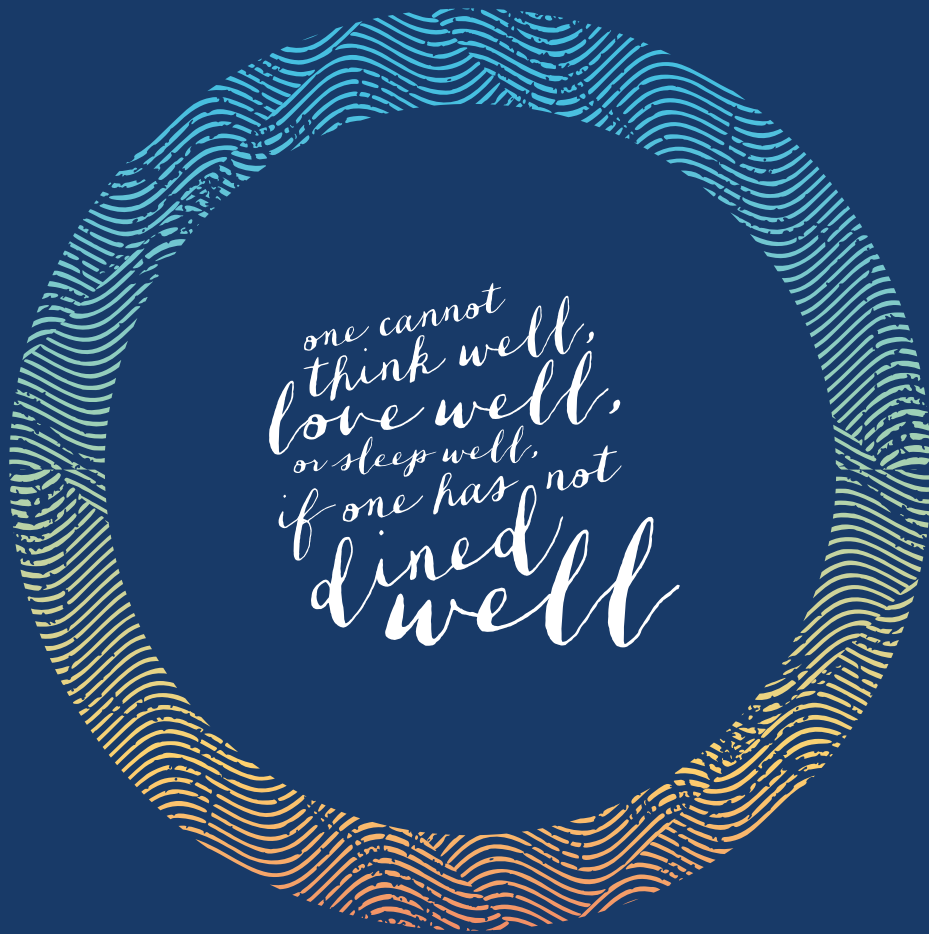




CAYLEND



SPEISEKARTE

8020 Graz * Stigergasse 1 * 0316/711515 * caylend@gmx.at * www.caylend.at

*Nach einer insgesamt mehrjährigen Reise sind Simone
und Peter am Mariahilfer Platz vor Anker gegangen.
Der Feestern ist endlich da angekommen, wo er immer
hin wollte, und zur nächsten Insel ist es auch nicht weit.
Eine Verkettung glücklicher Umstände.*

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Freitag von 16:00 bis 24:00 Uhr

Samstag + Sonntag von 12:00 bis 24:00 Uhr

Warme Küche jeweils bis 21:30 Uhr

Montags, Dienstags und Feiertags geschlossen – we are closed on Mondays, Tuesdays and holidays

Reservierungen:

Tel.: 0316 / 71 15 15

Email: Caylend@gmx.at

www.facebook.com/caylend

www.caylend.at

In case of food-allergies – please let us know!

Bei etwaigen Allergien oder Unverträglichkeiten halten Sie sich bitte an die angeführte Tabelle
in der Speisekarte und die dazugehörige Kennzeichnung der einzelnen Gerichte.

Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser geschultes Personal.

All prices include tax

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

APPETIZERS – VORSPEISEN

**100g Ostrich Tartar, guacamole, heart of palm, 65°C quail egg,
homemade corn bread, masala butter -**

100g Tartar vom Strauß, Guacamole, Palmherzen, 65°C Wachtelei,
hausgemachtes Maisbrot, Masala-Butter (A,C,G,M,O,P)

€ 15,00

**Piri Piri (spicy) rubbed beef tenderloin tataki, soltero salad,
mango spuma, cherry-portwine sauce -**

Rinderfilet-Tataki in Piri Piri Gewürzmischung (pikant),
Soltero Salat (Peruanischer Bohnen-Kartoffelsalat),
Mango-Spuma, Kirsch-Portweinsauce (G,M,O,P)

€ 15,00

**Duo of Quail (confit of the leg & roasted breast), carrot-vanilla puree,
sugarsnap peas, crispy bacon -**

Duo von der Wachtel (Confit vom Haxerl & geröstete Brust), Karotten-Vanille Püree,
Erbsenschoten, knuspriger Speck (C,G,L,O)

€ 14,00

**Red Snapper & tuna ceviche: onions, tomato, cucumber, cilantro,
pineapple-curry dressing, crispy tortilla -**

Red Snapper & Thunfisch Ceviche: Zwiebel, Tomaten, Gurke, frischer Koriander,
Ananas-Curry Dressing, Tortilla Chips (A,D,G,O)

€ 12,00

**Swordfish Hagashi, mushrooms, candied kumquats,
horseradish-orange sauce, seaweed salad-**

Hagashi vom Schwertfisch, Pilze, kandierte Kumquats, Kren-Orangensauce, Seetang-Salat
(C,F,G,N)

€ 15,00

**West Indian crayfish cake, mango salsa, frisee salad, almonds,
pumpkinseeds, habanero aioli -**

Flußkrebis-Laibchen, Mango Salsa, Frisee Salat, Mandeln,
Kürbiskerne, Habanero-Aioli (A,B,C,H,M,O)

€ 13,00

SOUP – SUPPE

Cantaloupe melon, ginger & yuzu chilled soup, smoked eel, coconut foam -
Zuckermelonen, Ingwer & Yuzu Kaltschale, geräucherter Aal, Kokos-Schaum (D)
€ 8,50

Caribbean style tomato, shrimp & mussel chowder, okra and yuca -
Karibische Tomatensuppe mit Shrimp, Muscheln, Okra & Yuca (B,L,O,R)
€ 6,90

SALAD – SALAT

Arugula salad, nectarines, radishes, goat cheese, Dukkah, fig & lemongrass dressing -
Rucola Salat, Nektarinen, Radieschen, Ziegenkäse, Dukkah, Feigen&Zitronengras Dressing
(E,G,H,M,N,O)
€ 8,00

MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

**Homemade Schlipfkrapfen (typical Austrian potato dumplings filled with cheese curd,
herbs & onions), eggplant & miso-cream, roasted cherry tomatoes,
arugula, grated „mountain“ cheese (vegetarian) –**
Hausgemachte Schlipfkrapfen, (www.monis.eu - Gratwein) Melanzane & Miso Creme,
geröstete Kirschtomaten, Rucola, Bergkäse (A,C,F,G,L,O) **vegetarisch**
€ 14,00

Chickpea cakes, sweet potato veloutée, julienne veggies, spiced pecans (vegan) -
Kichererbsen-Laibchen (www.monis.eu), Süßkartoffel-Veloutée, Gemüse-Julienne,
pikante Pekannüsse (A,E,H) **vegan**
€ 13,00

We are taking the liberty of charging a € 2,00 cover fee
Wir erlauben uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

Pan-roasted duck leg confit, apple puree, bacon wrapped french beans, roasted potatoes, spicy jerk sauce, milk & tonka bean-foam -
Confit von der Entenkeule, Apfelpüree, Fisolen im Speckmantel, Röstkartoffeln, spicy Jerk Sauce, Milch & Tonkabohnenschaum (A,F,G,O)
€ 22,00

Chili con Carne of braised beef cheeks: beans, corn, fresh cilantro, habaneros, tortilla chips, sour cream, basmati rice -
Chili con Carne vom geschmorten Rindsbackerl: Bohnen, Mais, frischer Koriander, Habaneros, Tortilla Chips, Sauerrahm, Basmati Reis (A,G)
€ 24,00

Jamaican Curry braised lamb shank, „fregola sarda“ (Pasta specialty from Sardegna), summer veggies & crispy plantain -
In hausgemachter jamaikanischer Currymischung geschmorte Lammstelze, „Fregola Sarda“ (Pastaspezialität aus Sardinien), Sommergemüse, knusprige Kochbanane (A,F,L,M,N,O,P)
€ 24,00

STEAKS

Cay-spiced, lardo wrapped 200g filet of kangaroo, roasted vegetables, ricotta gnocchi, creamy mushroom sauce, chimichurri, Maldon salt-
Gegrilltes 200g Filet vom Känguru im Speckmantel, Caylend-Gewürzmischung, Röstgemüse, Ricotta Gnocchi, cremige Pilzsauce, Chimichurri, Maldon Salz (A,C,G,L,M,O)
€ 29,00

Spicy Mexican mole rubbed 250g Flank steak, red pepper tapenade, Huancaína sauce (egg, feta cheese, curcuma, cheese curd,...), potato&speck cake, corn on the cob, poached egg -
250g Flank Steak in pikanter Mexikanischer „Mole“- Marinade, Tapenade vom roten Paprika, Huancaína-Sauce (Ei, Feta, Topfen, Kurkuma,...), Kartoffel&Speck Laibchen, Maiskolben, pochiertes Ei (A,C,G,M,O)
€ 29,00

FISH & SEAFOOD

**Pan seared fillet of Red Snapper, sauteed sweet potatoes & okra, papaya relish,
Acopa Sauce (garlic, feta cheese, chilies,...) -**

Gebratenes Filet vom Red Snapper, sautierte Süßkartoffeln & Okra, Papaya Relish,
Acopa Sauce (Knoblauch, Feta, Chilies,...)

(C,D,G,H,O)

€ 26,00

**Blackened 160g yellowfin tuna steak, rice noodles, zucchini cream,
sauteed tomatoes, capers & olives, soy-orange glaze, wasabi -**

160g Yellowfin Thunfisch Steak in schwarzer Pfefferkruste, Reismudeln, Zucchini-Creme,
sautierte Tomaten, Kapern & Oliven, Soja-Orangen Sauce, Wasabi (A,D,F,N,O)

€ 25,00

**Coriander crusted grilled Octopus, spicy Cayman-style sauce,
roasted potatoes & french beans, dehydrated olives**

Gegrillter Octopus in Korianderkruste, Cayman-style Sauce (spicy Tomaten-Kokossauce),
Röstkartoffeln, Fisolen & getrocknete Oliven (L,R)

€ 24,00

We are taking the liberty of charging a € 2,00 cover fee

Wir erlauben uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

DESSERTS & ICE CREAM

Cassava cake, rum sauce, fresh berry jam -

Cassava cake, Rumsauce, frische Beerenmarmelade (A,C,E,G,H,O)

€ 6,00

„Cay-lime“ curd and yogurt mousse „by the glass“ with lime-strawberry-sauce – lactosefrei!

„Cay-lime“ Topfen-Joghurt Mousse im Glas mit Limetten-Erdbeer-Sauce (G,O) – laktosefrei!

€ 6,00

Warm chocolate molten, cherry-coulis, cardamom ice cream

Warmer Schokoladen-Molten, Kirsch-Coulis, Kardamom-Eis (A,C,E,F,G,H,O)

€ 8,00

Peanutbutter semifreddo, homemade macarons, hot chocolate fudge, dulce de leche, roasted & candied peanuts, mango-whipped cream

Erdnußbutter Semifreddo, hausgemachte Makronen, warme Schokoladen-Karamel Sauce, Dulce de Leche, geröstete Erdnüsse, Mango-Schlagobers (C,E,G,H,O)

€ 8,00

Guava Sorbet (O)

€ 1,90/scoop/Kugel

White peach & ginger sorbet -

Weißer Pfirsich & Ingwer Sorbet

€ 1,90/scoop/Kugel

Yogurt & „a touch of honey“ ice cream, caramel sauce -

Joghurt & „ein Hauch von Honig“ Eis, Karamel Sauce (G)

€ 1,90/scoop/Kugel

Small cheese plate – Kleine Käsevariation (G,O)

€ 8,00

Hinweis zur Allergenkennzeichnung:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

<u>Kurzbezeichnung</u>	<u>Buchstabencodes</u>	
		English
glutenhaltige Getreide	A	= Gluten
Krebstiere	B	= Crab/Crayfish
Ei	C	= Egg
Fisch	D	= Fish
Erdnuss	E	= Peanuts
Soja	F	= Soy
Milch oder Laktose	G	= Milk or Lactose
Schalenfrüchte	H	= Nuts
Sellerie	L	= Celery
Senf	M	= Mustard
Sesam	N	= Sesame
Sulfite	O	= Sulfites
Lupinen	P	= Lupine (-flour)
Weichtiere	R	= Shellfish