



CAYLEND



*Tasting
menu*

TASTING MENU

**Ostrich Tartar, guacamole, heart of palm,
65°C quail egg, homemade corn bread, masala butter -**
Tartar vom Strauß, Guacamole, Palmherzen, 65°C Wachtelei,
hausgemachtes Maisbrot, Masala-Butter (A,C,G,M,O,P)

**Swordfish Hagashi, mushrooms, candied kumquats,
horseradish-orange sauce, seaweed salad -**
Hagashi vom Schwertfisch, Pilze, kandierte Kumquats,
Kren-Orangensauce, Seetang-Salat (C,F,G,N)

**West Indian crayfish cake, mango salsa, frisee salad,
almonds, pumpkinseeds, habanero aioli -**
Flußkrebs-Laibchen, Mango Salsa, Frisee Salat, Mandeln,
Kürbiskerne, Habanero-Aioli (A,B,C,H,M,O)

**Blackened yellowfin tuna steak, rice noodles, zucchini cream,
sauteed tomatoes, capers & olives, soy-orange glaze, wasabi -**
Yellowfin Thunfisch Steak in schwarzer Pfefferkruste, Reismudeln, Zucchini-
Creme, sautierte Tomaten, Kapern & Oliven, Soja-Orangen Sauce, Wasabi
(A,D,F,N,O)

**Duo of quail & sous vide pork belly, apple puree,
bacon wrapped french beans, ricotta gnocchi -**
Duo von der Wachtel & Sous vide gegartem Schweinebauch,
Apfelpüree, Fisolen im Speckmantel, Ricotta Gnocchi (A,C,G,L,O)

Peach & Ginger Sorbet, passoa-sphere, macaron, chocolate streusel -
Pfirsich & Ingwer Sorbet, Passoa-Sphere, Makrone, Schokoladestreusel
(A,E,F,G,H,O,P)

Cassava cake, rum sauce, fresh berry jam -
Cassava cake, Rumsauce, frische Beerenmarmelade (A,C,E,G,H,O)

€ 66 p.Person incl. Cover/Gedeck

*The tasting menu is only available for the whole table and has to be
ordered until 8:30 pm. No changes will be made to the menu.*
Das Tasting Menu ist bis 20:30 Uhr erhältlich und kann nur vom ganzen
Tisch gewählt werden. Es werden keine Änderungen vorgenommen