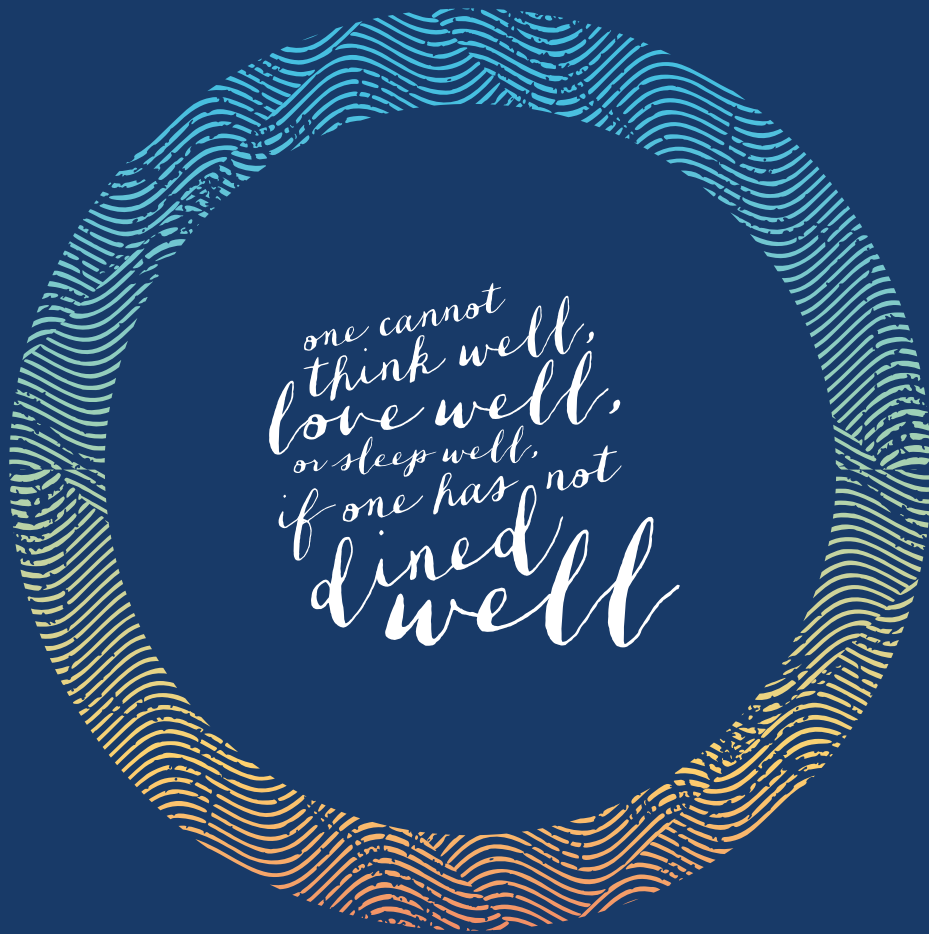




CAYLEND



SPEISEKARTE

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

*Nach einer insgesamt mehijährigen Reise sind Simone und
Peter am Mariahilfer Platz vor Anker gegangen.
Der Seestern 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

**24 hours sous vide & smoked pork belly, pumpkin-lemongras puree,
chestnuts, pickled thai chili, garlic sauce -**

24 Stunden sous vide gegarter & geräucherter Schweinebauch, Kürbis-
Zitronengras Püree, Maroni, eingelegte Thai Chili, Knoblauchsauce

(C,G,H,O)

€ 15,00

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

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

€ 14,00

**Red Snapper & tuna ceviche: onions, pomegranate, fennel,
soy-coconut dressing, crispy tortilla -**

Red Snapper & Thunfisch Ceviche: Zwiebel, Granatapfel, Fenchel, Soja-
Kokosdressing, knusprige Tortillachips (A,D,F,O)

€ 12,00

**Swordfish Hagashi, candied kumquats, artichokes,
lime & orange confit, horseradish sauce, seaweed salad -**
Hagashi vom Schwertfisch, kandierte Kumquats, Artischocken, Limetten
& Orangen Confit, Krensaucen, Seetang-Salat (C,F,G,N)
€ 15,00

**West Indian crayfish cake, papaya chutney, frisee salad,
feta cheese, almonds, pumpkinseeds, habanero aioli -**
Flußkrebis-Laibchen, Papaya Chutney, Frisee Salat, Feta Käse, Mandeln,
Kürbiskerne, Habanero-Aioli (A,B,C,G,H,M,O)
€ 13,00

SOUP – SUPPE

Lentil & Yam soup, breaded goat cheese -
Linsen & Yam Suppe, gebackener Ziegenkäse (G,L)
€ 5,00

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

SALAD – SALAT

**Valerian & Radicchio salad, grapefruit, chickpeas, onions,
blue cheese, dukkah, lime & mango dressing -**
Vogelersalat & Radicchio, Grapefruit, Kichererbsen, Zwiebel,
Blauschimmelkäse, Dukkah, Limetten & Mangodressing (E,G,H,M,N,O)
€ 8,00

MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

**Homemade Pumpkin ravioli, creamy miso sauce,
toasted pumpkin seeds, parmesan cheese crumble -**

Hausgemachte Teigtaschen mit Kürbisfülle (www.monis.eu), cremige Miso-Sauce, geröstete Kürbiskerne, Parmesan-Chips (A,C,F,G,L,O) **vegetarisch**

€ 14,00

**Grilled tofu, roasted veggies & potatoes,
chimichurri, red beets & lemongras sauce (vegan) -**

Gegrillter Tofu, Röstgemüse & Kartoffeln, Chimichurri, Rote Rüben & Zitronengras Sauce (F,L,O,P) **vegan**

€ 12,00

**Pan-roasted duck leg confit, apple puree, brussel sprouts & potatoes,
spicy jerk sauce, milk & tonka bean-foam, pickled apple -**

Confit von der Entenkeule, Apfelpüree, Kohlsprossen & Kartoffeln, spicy Jerk Sauce, Milch & Tonkabohnenschaum, sauer eingelegter Apfel (F,G,O)

€ 23,00

**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

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

Wir erlauben uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

**Jamaican Curry braised lamb shank, „fregola sarda“
(Pasta specialty from Sardegna), tossed veggies & crispy plantain -**

In hausgemachter jamaikanischer Currymischung geschmorte Lammstelze, „Fregola Sarda“ (Pastaspezialität aus Sardinien), sautiertes Gemüse, knusprige Kochbanane (A,F,L,M,N,O,P)

€ 24,00

STEAKS

**Cay-spiced, smoked bacon wrapped 200g filet of kangaroo,
roasted vegetables, ricotta gnocchi, topinambur-
truffle cream, chimichurri, Maldon salt-**

Gegrilltes 200g Filet vom Känguru im Räucherspeckmantel, Caylend-
Gewürzmischung, Röstgemüse, Ricotta Gnocchi, Topinambur-
Trüffelcreme, Chimichurri, Maldon Salz (A,C,G,L,M,O)

€ 29,00

**Picante Adobo rubbed 250g Flank steak, hokkaido & red beets,
potato croquette, Huancaína sauce (egg, feta cheese,
curcuma, cheese curd,...), poached egg -**

250g Flank Steak in pikanter Adobo - Marinade, Kartoffelkroketten,
Hokkaido & Rote Rüben, Huancaína-Sauce (Ei, Feta, Topfen, Kurkuma,...),
pochiertes Ei (A,C,G,M,O)

€ 29,00

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

Wir erlauben uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

FISH & SEAFOOD

**Teriyaki & ginger marinated fillet of Red Snapper,
red cabbage mousseline, stirfried hokkaido & okra, -**

Gebratenes Filet vom Red Snapper in Teriyaki & Ingwer Marinade,
Rotkraut-Mousseline, gerösteter Hokkaido & Okra (D,F,G,L,O)

€ 26,00

**Blackened 160g yellowfin tuna steak, cauliflower-cream,
romanesco, red beets, Beluga lentils, wasabi -**

160g Yellowfin Thunfisch Steak in schwarzer Pfefferkruste, Karfiolcreme,
Romanesco, Rote Rüben, Beluga Linsen, Wasabi (D,G,L,M,O)

€ 25,00

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

Gegrillter Octopus in Korianderkruste, Cayman-style Sauce (spicy
Tomaten-Kokossauce), Röstkartoffeln, Brokkoli & 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, Kahlua-crème anglaise, pear-portwine compote -

Cassava cake, Kahlua-Crème anglaise, Birnen-Portwein, Kompott (A,C,E,G,H,O)

€ 7,00

„Cay-lime“ curd and yogurt mousse

„by the glass“ with Guava coulis - lactosefrei!

„Cay-lime“ Topfen-Joghurt Mousse im Glas, Guave Coulis (G,O) - laktosefrei!

€ 6,00

Warm chocolate molten, chocolate-lime &

coconut coulis, cardamom ice cream -

Warmer Schokoladen-Molten, Schokoladen-Limetten &

Kokos Sauce, Kardamom-Eis (A,C,E,F,G,H,O)

€ 8,00

Peanutbutter semifreddo, homemade macarons, hot chocolate fudge, dulce de leche, candied peanuts, Tahiti vanilla-whipped cream -

Erdnußbutter Semifreddo, hausgemachte Makronen, warme Schokoladen-

Karamel Sauce, Dulce de Leche, kandierte Erdnüsse,

Tahiti Vanille-Schlagobers (C,E,G,H,O)

€ 8,00

Tropical sorbet

€ 1,90/scoop/Kugel

Kalamansi sorbet -

€ 1,90/scoop/Kugel

Wasabi ice cream (G,M,O)

€ 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>	<u>English</u>
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