



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

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

**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)

**Duo of sous vide pork belly & coriander crusted octopus,
pumpkin puree, pickled thai chili, chestnuts, tonka bean-foam -**
Duo vom Sous vide gegarten Schweinebauch & Octopus in Korianderkruste,
Kürbispüree, eingelegte Thai Chili, Maroni, Tonkabohnenschaum (C,G,H,O,R)

Tropical sorbet, Captain Morgan's sphere, chocolate streusel, macaron -
Tropical sorbet, Captain Morgan's sphere, Schokoladenstreusel, Makrone
(A,E,G,H,O,P)

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)

€ 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