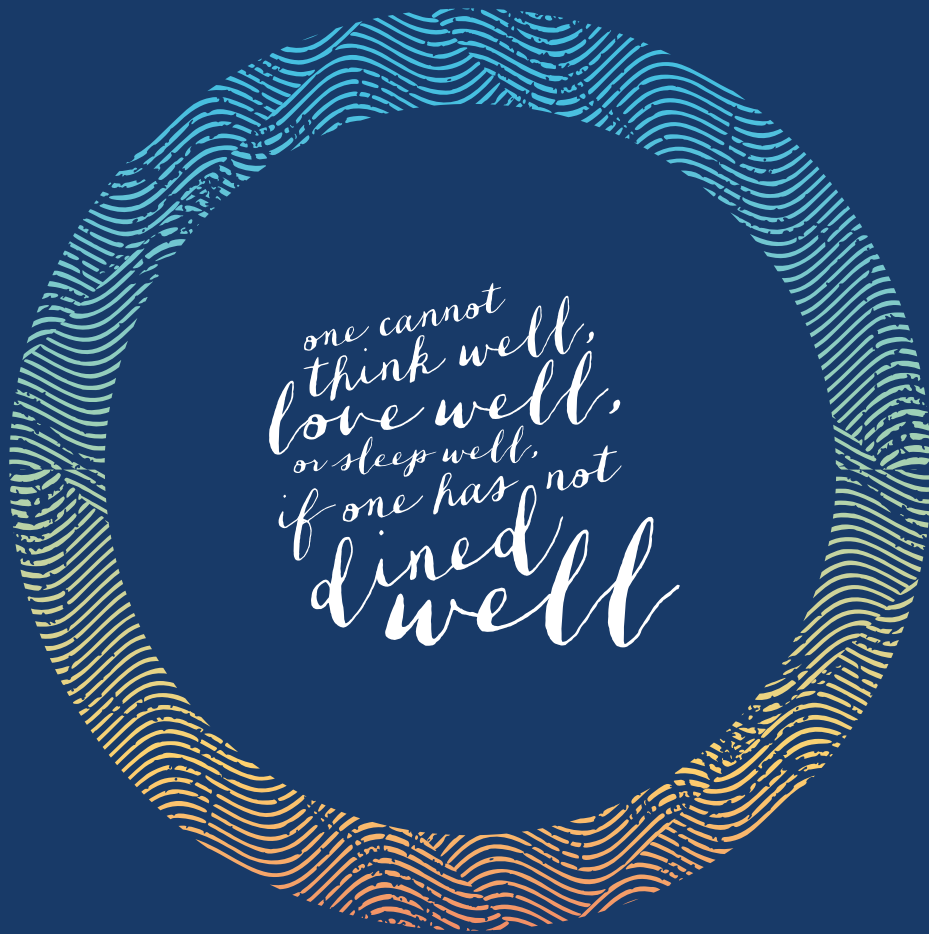




CAYLEND



SPEISEKARTE

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

Nach einer insgesamt mehriährigen 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

**24 hours sous vide & home-smoked pork belly,
wild garlic, sour cream, pickled thai chili & cucumber, steam bun -**

24 Stunden sous vide gegarter & geräucherter Schweinebauch, Bärlauch,
Sauerrahm, eingelegte Thai Chili & Gurke, Mini-Germknödel (C,G,H,O)

€ 15,00

**Duo of Quail (confit of the leg & roasted breast), carrot &
Tahiti-vanilla puree, green asparagus, miso-portwine jus -**

Duo von der Wachtel (Confit vom Haxerl & geröstete Brust),
Karotten & Tahiti-Vanille Püree, grüner Spargel, Miso-Portwein Jus (F,G,L,O)

€ 14,00

**Ceviche Mixto: tuna, kingfish & octopus, Tropea onions,
fresh cilantro, Peruvian Chulpe corn, apricot-Tigermilk -**

Ceviche vom Thunfisch, Kingfish & Octopus, Tropea Zwiebel, frischer Koriander,
Peruanischer Chulpe-Mais, Marillen-Limettendressing (A,D,F,L,O,R)

€ 13,00

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

Hagashi vom Schwertfisch, kandierte Kumquats, Morcheln,
Tomaten-Confit, Orangen-Krensauce, Seetang-Salat (C,D,G,N)

€ 15,00

**West Indian crayfish cake, papaya relish, frisee salad,
feta cheese, almonds, pumpkinseeds, habanero aioli -**

Flußkrebis-Laibchen, Papaya Relish, Frisee Salat, Feta Käse, Mandeln,
Kürbiskerne, Habanero-Aioli (A,B,C,G,H,M,O)

€ 13,00

SOUP – SUPPE

Sweet pea-ginger Velouté, burrata, sundried tomato croutons -

Grüne Erbsen-Ingwer Velouté, Burrata, Croutons aus
sonnengetrockneten Tomaten (A,G,O)

€ 5,90

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, radishes, toasted hazelnuts,

brie cheese, Mimosa-egg, guava-jogurt dressing -

Rucola Salat, Radieschen, geröstete Haselnüsse, Brie, Mimosa-Ei,
Guave-Joghurt Dressing (C,E,G,H,O)

€ 8,00

MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

**Homemade Schlipfkrapfen (potato dumplings filled with cheese curd,
herbs & onions), asparagus-curry cream, smoked ricotta cheese, arugula -**

Hausgemachte Schlipfkrapfen (www.monis.eu), Spargel-Curry Creme,
geräucherter Ricotta, Rucola, (A,C,G,L,O) vegetarisch

€ 14,00

Chickpea & spinach cake, roasted spring-veggies,

tahini-coconut-soyjogurt sphere (vegan) -

Kichererbsen & Spinatlaibchen, geröstetes Frühlingsgemüse,
Tahini-Kokos-Sojajoghurt Sphere (F,N,P) vegan

€ 12,00

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, garlic buttered baby bok choy, pearl onions, puffed potatoes, tonka bean-milkfoam, spicy Jerk Sauce -

Confit von der Entenkeule, Apfelpüree, Baby-Pak Choy in Knoblauchbutter, Perlzwiebel, Kartoffelpuffer, Tonkabohnen-Milchschaum, scharfe Jerk Sauce (C,F,G,O)

€ 23,00

Overnight BBQ „Dark & Stormy“ organic beef ribs, roasted garlic-mashed potatoes, green asparagus, shitakee mushrooms, crispy eggolk -

„Dark & Stormy“ BBQ Bio-Rinderrippchen (über Nacht geschmort), Knoblauch-Kartoffelpüree, grüner Spargel, Shitakee Pilze, knuspriges Eigelb (A,C,G,O)

€ 24,00

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

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

€ 25,00

STEAKS

Cay-spiced & bacon wrapped 200g filet of kangaroo, roasted spring-vegetables, asparagus cream, ricotta gnocchi, rum-honey jus -

Gegrilltes 200g Filet vom Känguru in Caylend-Gewürzmischung & Speckmantel, geröstetes Frühlingsgemüse, Spargelcreme, Ricotta Gnocchi, Rum-Honig Jus (A,C,G,L,M,O)

€ 29,00

Picante Adobo rubbed 250g Flank steak, potato croquette, baked asparagus, chimichurri, poached egg -

250g Flank Steak in pikanter Adobo - Marinade, Kartoffelkroketten, gratinierter Spargel, Chimichurri, pochiertes Ei (A,C,G,M,O)

€ 29,00

FISH & SEAFOOD

**Almond crusted Hiramasa (Kingfish),
Quinoa, sweet pea puree, sugar snap peas,
roasted Kalamata olives, squid ink chips -**
Hiramasa (Kingfish) in Mandelkruste, Quinoa,
Erbsenpüree, Erbsenschoten, geröstete
Kalamata Oliven, Sepia Chips (A,D,G,R,O)
€ 27,00

**Blackened 160g yellowfin tuna steak,
spiced sweetpotato-coconut cream, green asparagus,
Beluga lentils, morel mushrooms, sesame oil-powder -**
160g Yellowfin Thunfisch Steak in schwarzer Pfefferkruste,
Süßkartoffel-Kokoscreme, grüner Spargel, Belugalinsen,
Morcheln, pulverisiertes Sesamöl (D,G,L,M,N,O)
€ 25,00

**Coriander crusted grilled Octopus,
spicy Cayman-style sauce, roasted potatoes,
baby bok choy & sesame seeds -**
Gegrillter Octopus in Korianderkruste,
Cayman-style Sauce (spicy Tomaten-Kokossauce),
Röstkartoffeln, Baby-Pak Choy & Sesam (L,N,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, caramelized cornflakes & banana, hemp seeds, vanilla foam, strawberries -
Cassava cake, karamellisierte Cornflakes & Bananen,
Hanfsamen, Vanilleschaum, Erdbeeren (A,C,E,G,H,O)
€ 7,00

**„Cay-lime“ curd and yogurt mousse
„by the glass“ with Mango coulis - lactosefrei!**
„Cay-lime“ Topfen-Joghurt Mousse im Glas,
Mango Coulis (G,O) - laktosefrei!
€ 6,00

**Warm chocolate molten, chocolate-lime & coconut sauce,
cardamom ice cream, nougat dust, crumble -**
Warmer Schokoladen-Molten, Schokoladen-Limetten & Kokos Sauce,
Kardamom-Eis, Nougat-Staub, Streusel (A,C,E,F,G,H,O)
€ 8,00

**Peanutbutter semifreddo, homemade macarons, hot chocolate fudge,
dulce de leche, candied peanuts, cinnamon-whipped cream -**
Erdnußbutter Semifreddo, hausgemachte Makronen, warme Schokoladen-Karamel
Sauce, Dulce de Leche, kandierte Erdnüsse, Zimt-Schlagobers (C,E,G,H,O)
€ 8,00

Cherry-lemongrass sorbet -
Kirschen-Zitronengras Sorbet
€ 1,90/scoop/Kugel

Lychee-Lime sorbet -
Lychee-Limetten Sorbet
€ 1,90/scoop/Kugel

Chocolate-Chili ice cream -
Schokoladen-Chili Eis (G,O)
€ 1,90/scoop/Kugel

Small cheese plate -
Kleine Käsevariation (G,O)
€ 9,00

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.

<u>Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung</u>		
<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