



CAYLEND



*Tasting
menu*

TASTING MENU

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

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

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

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

**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)

**Almond crusted Hiramasa (Kingfish), Quinoa,
sweet pea puree, sugar snap peas, roasted Kalamata olives -**

Hiramasa (Kingfish) in Mandelkruste, Quinoa, Erbsenpüree, Erbsenschoten, geröstete Kalamata Oliven (A,D,G,O)

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

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

Mango sphere, meringue, white chocolate granité -
Mango sphere, Baiser, weisses Schokoladen Granité (C,E,F,G,H,O)

**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)

€ 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