



**CAYLEND**



*Tasting  
menu*

CAYLEND ★ KAJÜTE

*Be like the sea:  
free, wild  
and ...*



## TASTING MENU

**Chilled zucchini & mint soup, 56°C sous vide cuttlefish stripes,  
pineapple-mustard chutney, Szechuan pepper, walnut oil -**  
Kaltschale von Zucchini & Minze, Julienne vom 56°C sous vide Sepia,  
Ananas-Senf Chutney, Szechuan Pfeffer, Walnußöl

**Alaskan Wild Kingsalmon Hagashi (seared on one side)  
mushrooms, tomato & garlic confit, honey-wasabi glaze,  
peanutbutter Teriyaki sauce, coconut sphere, seaweed salad -**  
Hagashi vom Alaska-Königslachs (Wildfang, auf einer Seite gebraten),  
Pilze, Tomaten & Knoblauch Confit, Honig-Wasabi-Reduktion,  
Erdnußbutter-Teriyaki Sauce, Kokos-Sphere, Seetang-Salat

**Bison Tartar Tacos, guacamole, tomato salsa,  
horseradish sauce, Dijon-mustard caviar -**  
Bison Tartar Tacos, Guacamole, Tomatensalsa,  
Krensaucce, Dijonsenf Kaviar

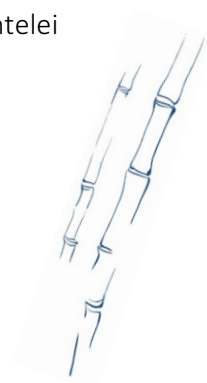
**Blackened yellowfin tuna steak, zucchini,  
baby corn, Beluga lentils, spiced sweetpotato-velouté,  
crispy Nori chips, Wasabi, sesame oil-powder -**  
Yellowfin Thunfisch Steak in schwarzer Pfefferkruste,  
Zucchini, Baby Mais, Belugalinsen, würzige Süßkartoffel-Velouté,  
knusprige Nori-Chips, Wasabi, pulverisiertes Sesamöl

**24 hours sous vide & home-smoked pork belly,  
Fregola Sarda, spicy mango sauce, pickled quail egg -**  
24 Stunden sous vide gegarter & geräucherter Schweinebauch vom „Vonatur“  
Strohschwein, Fregola Sarda, würzige Mangosauce, eingelegtes Wachtelei

**Pre-Dessert – Vor-Dessert**

**Cassava cake, caramelized cornflakes & banana,  
hemp seeds, vanilla foam, strawberries -**  
Cassava cake, karamellierte Cornflakes & Bananen,  
Hanfsamen, Vanilleschaum, Erdbeeren

€ 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.*