



CAYLEND



*Tasting
menu*

CAYLEND ★ KAJÜTE

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



TASTING MENU

**Yellowfin tuna sashimi, fresh ginger, green onions,
soy sauce, warm sesame oil, toasted garlic butter bread -**

Sashimi vom Yellowfin Thunfisch, frischer Ingwer, Jungzwiebel, Sojasauce,
warmes Sesamöl, getoastetes Knoblauchbrot

**Tartar of Kingsalmon, red beets, goat cheese,
shiitake mushrooms, crispy capers, smoked olive oil dust -**

Tartar vom Königsalms, rote Rüben, Ziegenkäse, Shiitake Pilze,
knusprige Kapern, geräucherter Olivenöl-Staub

**“Cappuccino” of hokkaido & coconut milk,
black pudding, potatoes, pumpkinseed oil -**

„Cappuccino“ von Hokkaido & Kokosmilch, Blunz’n,
Kartoffeln, Kürbiskernöl

**Coriander crusted grilled Octopus & Patagonian prawn,
cous cous, broccoli, fennel, creamy lobster bisque -**

Gegrillter Octopus in Korianderkruste & Patagonischer Kaisergranat,
Cous Cous, Broccoli, Fenchel, cremige Hummer-Sauce

**Braised wild boar cheeks, topinambur-truffle velouté,
green tea noodles, artichokes, brussel sprouts -**

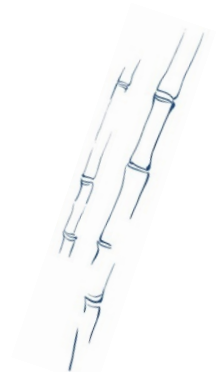
Geschmorte Wildschweinbackerl, Topinambur-Trüffel-Velouté,
Grüntee-Nudeln, Artischocken, Kohlsprossen

Pre-Dessert – Vor-Dessert

**Mango & Chocolate: mango pastry cream,
creamy chocolate, chocolate sponge, oat & chocolate tuile -**

Mango & Schokolade: Mangocreme, cremige Schokolade,
Schokoladen-Schwämmchen, Haferflocken & Schokoladen Tuile

€ 66 p. Person incl. Cover/Gedeck



*The tasting menu is only available for the whole table and has to be ordered until 8:00 pm. No changes will be made to the menu.
Das Tasting Menu ist bis 20:00 Uhr erhältlich und kann nur vom ganzen Tisch gewählt werden.
Es werden keine Änderungen vorgenommen.*