



Öffnungszeiten:

Mittwoch - Freitag von 16:00 bis 24:00 Uhr
Samstag + Sonntag von 12:00 bis 24:00 Uhr
Küche jeweils bis 21:15 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*

Alle Speisen auf unserer Karte sind mit viel Liebe hausgemacht!



CAYLEND ★ KAJÜTE

*I'm on seafood
diet. I see food
and i eat it.*



VORSPEISEN

Calamari (Wildfang)

gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten & Anchovis,
spicy Cayman - style Sauce (Paprika, Kokosmilch, Habaneros),
Romanesco, pulverisiertes Zitronenöl, Sepia Crackers

€ 15,00

(A,D,G,L,N,O,R)

Sashimi

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

€ 15,00

(A,D,F,G,L,N,O)

Tataki vom Kingfish

ingelegter Butternuss Kürbis, komprimierte Ananas,
Frischkäse, Kürbiskernöl - Schwamm

€ 15,00

(A,C,D,G)

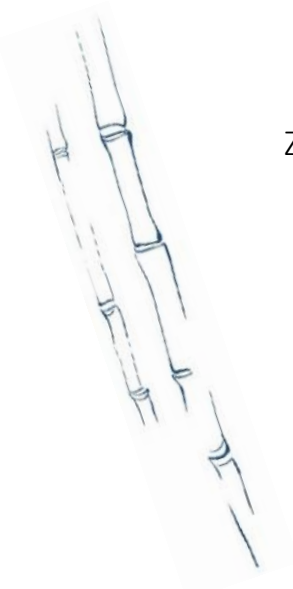
Ceviche Mixto

Kingfish, Yellowfin Thunfisch & Lachs,
Zitrus – Segmente, Zwiebel, frischer Koriander, Papaya,
Kokosmilch, Limettensaft

€ 15,00

(A,D,G,N)

Wir erlauben uns pro Gedeck € 3,00 zu verrechnen





VORSPEISEN

Foie Gras

gebraten, getoastetes Brioche - Brot, Mango - Chutney,
Muskatblütenschaum, Tamarinden - Portwein Reduktion

€ 18,00

(A,C,G,L,M,O,P)

Schweinebauch

vom „Vonatur“ Strohschwein,
24 Stunden sous vide gegart & hausgeräuchert,
Rotkraut, Rosmarin - Gel, Mandarine, Sauerteig - Brösel

€ 15,00

(A,B,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P)

Salatherzen

Granatapfel, eingelegte Birne, Chia Samen,
Erdnussbutter – Ingwer Dressing

€ 8,00

(A,E,F,O)

Südostasiatische Rindssuppe

Rindsbackerl, Reismudeln, Stundenei,
frischer Koriander, Erdnussöl, Chicharrones

gross € 12,00

klein € 8,00

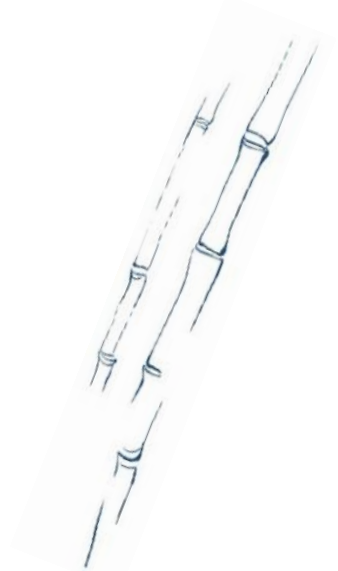
(C,E,F,G,N,O)

Schaumsuppe vom Stör

Fisch – Laibchen, Curry Öl

€ 12,00

(A,C,D,G,L)





HAUPTGERICHTE

Octopus

Kimchi - Gewürzmischung, gegrillte Salatherzen, Ikura Hörnchen,
Kartoffeln, Karfiol – Mousseline, rote Rüben

€ 27,00

(B,D,F,G,H,L,M,O,P,R)

Yellowfin Thunfisch

Korianderkruste, Selleriewurzel – Ingwer Flan,
Hokkaido Espuma, Brokkoli

€ 27,00

(A,C,D,G,L,N)

Stör

gegrillt, Topinamburcrème, sautierter Spinat,
Haselnüsse, Jalapeños, Fenchel Relish

€ 26,00

(A,D,G,H,L,O)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Schwertmuschel Sauce, Zitronengras

€ 20,00

(A,C,D,G,R)

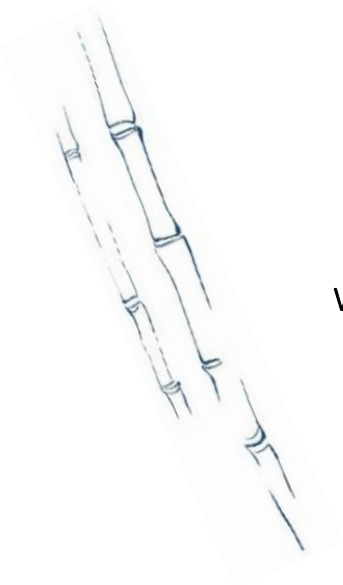
Reh Ravioli

wilder Brokkoli, Asmonte, Taleggio Fondue

€ 21,00

(A,C,G,L,O)

Wir erlauben uns pro Gedeck € 3,00 zu verrechnen





HAUPTGERICHTE

Kalbsstelze

geschmort, Kartoffelpüree, gebackene Zwiebelringe, Natursaft'l

€ 29,00

(A,G,L)

Mango BBQ Bio-Rinderrippchen

über Nacht sous vide gegart,
Vindaloo Sauce, lacto fermentiertes Gemüse, steam bun

€ 26,00

(A,G,L,M,O,P)

Duo vom Iberico Schwein

Karree & hausgemachte Habanero - Paprika Bratwurst,
Süßkartoffelcrème, Kren, Senf - Sauerrahm Sauce,
Kohlsprossen, Kürbiskernöl - Staub

€ 31,00

(A,G,M,O,P)

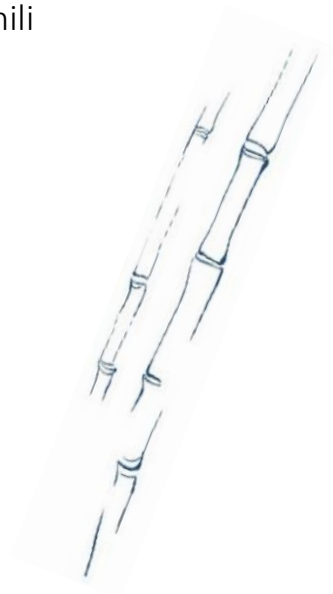
Stubenküken

Jerk Gewürzmischung, Old Bay Kartoffelspalten,
hausgemachter Caybrew - Senf, gegrillte Padron Chili

€ 25,00

(A,C,E,F,G,H,L,M,N,O,P)

Wir erlauben uns pro Gedeck € 3,00 zu verrechnen





DESSERT



Schokoladen Brownie

Mascarpone Mousse, Nougat Sauce, Pekannüsse

€ 9,00

(A,C,E,F,G,H)

Erdnußbutter Semifreddo

hausgemachte Makronen, warme Schokoladensauce,
Dulce de Leche, geröstete Erdnüsse, Zimt - Schlagobers

€ 9,00

(C,E,G,H,O)

Karibischer Rum Cake

Banane, kandierte Kumquats,
Schafmilch Joghurt Eis, Karamellsauce

€ 9,00

(A,C,E,G,H,O)

Honig – Thymian Eis

€ 7,00

(A,C,E,F,G,H)

Guave Sorbet

(A,C,E,F,G,H)

€ 7,00

Caipirinha Eis am Stiel

€ 7,00

(O)



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.

ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG		
Kurzbezeichnung	Buchstabencodes	
		<i>English</i>
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