

KASINO

Kur-Lounge

Abendkarte 17.30 Uhr-21.30 Uhr

Aus unserer Suppenküche:

Kartoffel-Kräutersüppchen mit Krabben

Kartoffeln | Kerbel | Schnittlauch | Petersilie | Nordseekrabben und ofenfrisches Baguette

€ 12,90

Tomaten-Chili Süppchen mit Parmaschinken

Kirschtomaten | Zwiebeln | Portwein | Sahne | Grissini mit Parmaschinken
und ofenfrisches Baguette

€ 12,90

Salate:

Kleiner gemischter Salat mit Haus Dressing

€ 5,90

Wintersalat | Putenbrust

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen,
Hausdressing, asiatischem Mango Dip und ofenfrischem Baguette

€ 15,90

Salatplatte | Surf & Turf

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der argentinischen Rinderlende
und Riesengarnelen U5, Hausdressing und ofenfrischem Baguette

€ 21,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

Lachstatar mit Straciatella di Burrata

Lachsfilet | Frische Mango | Pistazienkerne | Avocado | Zitrone | Straciatella di Burrata |
Balsamicocreme und ofenfrisches Baguette

€ 18,90

Carpaccio vom Rind mit Burrata

Dünne Scheiben vom Rinderfilet | Burratakugeln | Kirschtomaten | Parmesanspäne | Rucola

€ 15,90

FrISChe Pasta:

Pasta mit Mango & Burrata

Spaghetti | Frische Mango | Peperoni | Burrata | Mango-Chili Öl | Koriander

€ 17,90

Pasta mit Garnelen & Currycreme

Tagliatelle | Curry | Garnelen | Babyspinat | Kirschtomaten

€ 17,90

KASINO

Kur-Lounge

Abendkarte 17.30 Uhr-21.30 Uhr

Gericht der Woche:

Kalbsleber nach Berliner Art

Gebratene Kalbsleber vom Allgäuer Milchkalb, geröstete Apfelscheiben,
karamellierte rote Zwiebeln, hausgemachter Kartoffelstampf und dunkle Bratensauce

€ 22,90

Unsere Spezialburger:

Kasino Spezialburger (ca. 200g)

Irish Black Angus Burger Patty auf einem rustikalen Burger Bun mit 2erlei hausgemachten Saucen,
Rucola und geschmolzenen Parmesanflocken, gegrillte Tomate und Gurke, karamellisierten
roten Zwiebeln, gegrilltem Bacon, Kartoffeldippers mit Schnittlauch-Sauerrahmdip und
hausgemachter Coleslaw – Salat

€ 19,90

Unsere Klassiker:

Premium US-Beef „Rumpsteak“ (ca. 300g)

Zartes, geschmacklich einzigartiges Fleisch von texanischen Rindern, zart rosa gebraten
mit Kräuterbutter, 3 hausgemachten Dip's (Mango, Aioli, mexikanische Salsa)
einer Folienkartoffel mit Schnittlauch- Sauerrahm und einem gemischten Salat

€ 28,90

Original Wiener Schnitzel (ca. 200g)

aus dem im Fass gereiften Allgäuer Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebacken
mit Wildpreiselbeeren, Kartoffeldippers mit Schnittlauch Sauerrahmdip und einem
gemischtem Salat mit Hausdressing

€ 25,90

Unser Dessert der Woche:

„Süßes Nachgangerl“ --- „Zitronensorbet“

In der Frucht serviert auf rotem Beerenragout und frischen Waldbeeren

€ 8,90

**Wir wünschen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt**