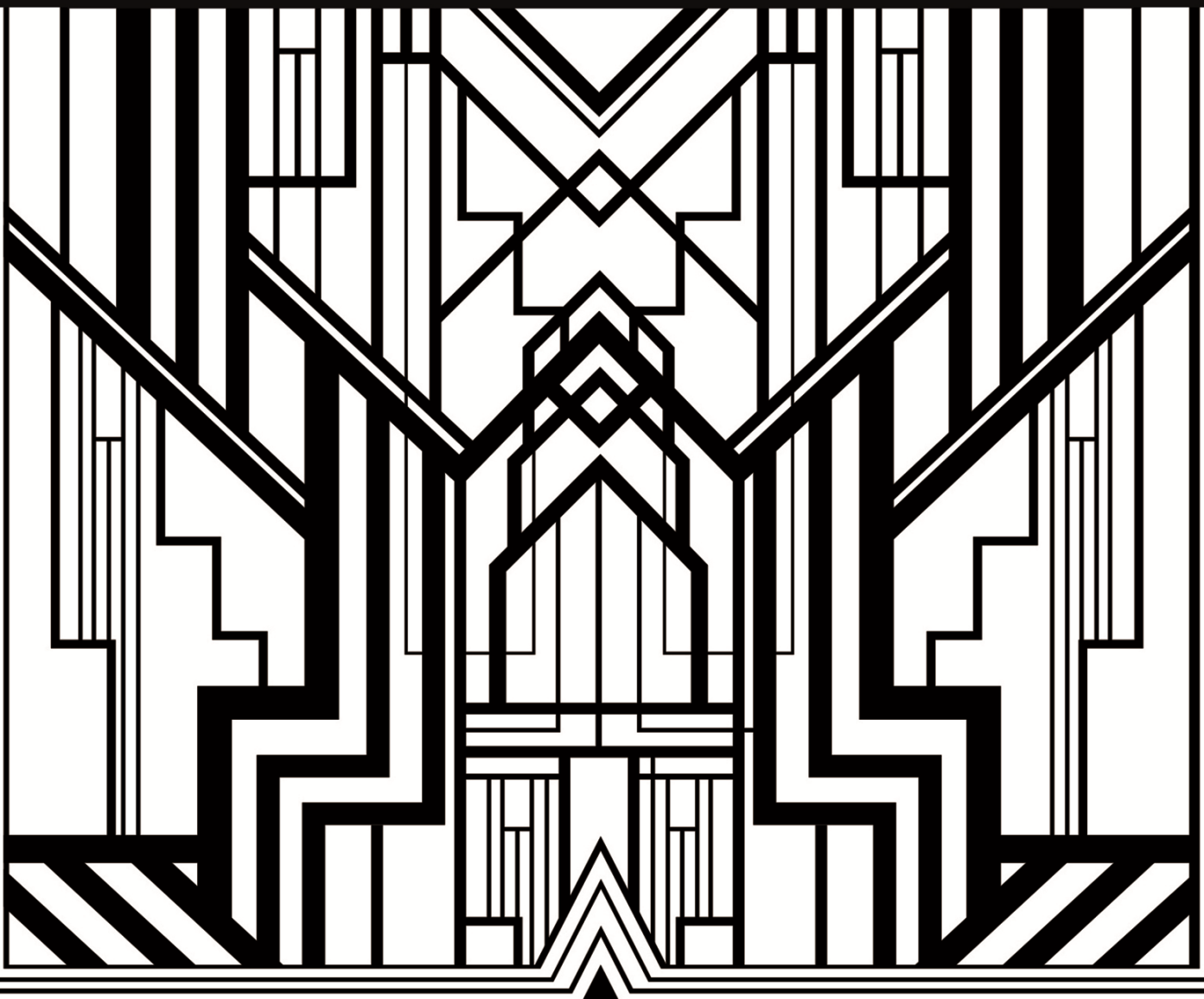


FILMCASINO

DinnerClub



APPETIZER

MARONEN 8,50

Kastaniensüppchen mit Zwetschgenröster, Milchschaum, Baguette
(auf Anfrage auch Vegan)

SIZE ZERO 10,50

Feldsalat mit Walnüssen, Dörrfrüchten, Topinambur - Chips ,
Radieschen, Lemon - Agaven - Dressing
Vegan

ONSEN - EI 12,50

Pochiertes Landei Sous - vide gegart bei 64 Grad mit Sauce Hollandaise,
Spinatschwamm, kleinen Shimeji Pilzen

ENTE 14

Carpaccio von der Barbarie Ente mit Parmesanshot, Pflaumenchutney,
altem Essig

FORELLE 14,50

Geräuchertes Forellenmousse im Palatschinken
mit Meerrettich und Dill - Senf - Honig Sauce

SAIBLING 15

Saiblingstartar mit Guacamole in Anisessenz, Topinambur



MAIN COURSE

AUSTERN je Stk. **3,50**
Fine de claire No 2. mit Schalottenvinaigrette

SKREISTRUDEL **19,50**
Winterkabeljau im Frühlingsrollenteig auf Belugalinsen
und Estragonsauce

ARCTIC CHAR **21,50**
Knusprig gebratenes Saiblingsfilet auf Blumenkohlcreme
und gerösteten Madeln, Rotwein - Cranberryjus

SEXY SCHNITZEL **23,50**
Wellig gebackenes Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Zitrone und Preiselbeeren

HAHN IM WEIN **24,50**
Geschmortes Perlhuhn Elsässischer Art mit Perlzwiebeln, Marktcarotten,
Egerlingen - Sherrysauce, Kräuter - Kartoffel - Püree, Röstzwiebeln

THE STEAK **32,50**
Cut of the day vom Beef
mit Kartoffeln - Lauch - Püree, knackigem Salat

Upgrade Grüne Pfeffersauce
Sauce Béarnaise
Rotwein - Schalottenjus je **3,50**

QUARTER POUNDER WITH CHEESE **18,50**
100% Rindfleisch Patty im Briochebun mit Cheddar, Kopfsalat,
Homemade Pickles, Hairloom Tomate, Casino Sauce,
Coleslaw und Fries



VEGETARISCH

VEGAN KARMA CURRY **16,50**
Indian Curry mit Kartoffeln, Cashew, Erbsen, Zitronengras, Ingwer,
Koriander, Kardamon, Tomaten, Kokosmilch, Jasminreis, Minze,
KokosJoghurt

TRÜFFEL TAGLIATELLE **18,00**
Frische Tagliatelle mit schwarzem Trüffel

VEGAN CEVICHE **19,00**
Eine gebackene Avocado auf Kürbiscrème,
Ceviche von Kräutersaitlingen, Kokosraspeln

DESSERT

SCHOKOLADE & KOKOSNUSS **9,50**
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Ananasragout, Vanille, Rum,
hausgemachtem Kokosnusseis

NARAH'S PLÄTZCHEN **9,50**
Glühweinshot mit hausgemachter Plätzchenvariation

RUSSIAN COCAINE **8,50**
Vodka, Kaffee, Milch, Kardamon, Zimt



APERITIVE

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda&Orange	7,50
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	7,50
FRESH ELDER Hugo alkoholfrei	6,50
PIMM'S CUP Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone	7,50

PROSECCO

	0,1L	Fl.0,75L	Fl.1,5L	Fl.3,0L
VALDO Cuvée di Boj	-----	39,00	78,00	176,00
VALDO Rosé Floral Edition	-----	39,00	78,00	-----

WEINE

	0,2L	Fl. 0,75L
<u>WEISS</u>		
CHARDONNAY 2016,Scaia,Venetien	8,50	30,00
LUGANA 2016, Pratello Catulliano DOC	8,50	30,00
GARGANEGA 2015, Suavia Monte Carbonare	-----	39,00
ROERO ARNEIS 2015, Vietti DOCG	-----	49,00
LUGANA 2016, Pratello Catulliano DOC Magnum 1,5 L	-----	64,00
LUGANA 2016, Pratello Catulliano DOC Doppelmagnum 3L	-----	139,00

ROSÉ

ROSES ROSES 2015, Otella,Venetien	10,50	39,00
-----------------------------------	-------	-------

ROT

PRIMITIVO 2015, Cantine Due Palme,Apulien	7,50	28,00
CHIANTI 2014, Grati DOCG	7,50	27,00
SALICE SALENTINO RISERVA 2011, Messapicus	8,50	30,00
FABELHAFT 2014, Douro	9,50	34,00
NERO PER SEMPRE 2012, Pratello DOC	-----	42,00
VALPOLICELLA 2014, Marchesi Fumanelli	-----	46,00
MALBEC SINGLE VINEYARD 2011, Terrazas	-----	89,00
BAROLO 2012 ,Vietti Lange Castiglione Piemont	-----	109,00
AMARONE Riserva 2010, Marchesi Fumanelli	-----	169,00
CHEVAL DES ANDES 2011, Mendoza, Argentinien	-----	209,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

AQUA MONACO Perlend oder natur	0,33L 3,50	0,75L 7,50
COCA COLA Light, Fanta, Sprite, Red Bull Cola		0,2L 3,50
RED BULL Red, Sugar Free, Editions		0,25L 4,50
SCHWEPPE Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer		0,2L 3,50
SÄFTE & NEKTAR Cranberry, Orange, Kirsch, Apfel, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber		0,2L 3,50
SCHORLE Cranberry, Orange, Kirsch, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber		0,4L 4,50

BIER

BECKS Pils, Gold, Green Lemon, Alkoholfrei		0,33L 4,00
SAN MIGUEL		4,00
FRANZISKANER WEISSBIER		4,00

KAFFEE

ESPRESSO		2,40
ESPRESSO DOPPIO		3,90
CAPPUCCINO		3,50
LATTE MACCHIATO		3,70
KAFFEE		3,20



CHAMPAGNER

	0,75L	1,50L	3,00L
VEUVE CLICQUOT			
BRUT	95€	210€	470€
ROSÉ	115€	255€	-----
RICH	115€	245€	-----
 MOËT CHANDON			
BRUT	95 €	210 €	470 €
ROSÉ	115 €	255 €	590 €
ICE WHITE	135 €	375 €	-----
ICE ROSÉ IMPERIAL	165 €	385 €	
NEKTAR	115 €	-----	-----
 RUINART			
BLANC DE BLANCS	135 €	295 €	-----
ROSÉ	125 €	275 €	-----
 DOM PÉRIGNON			
VINTAGE ROSÉ	675 €	1475 €	-----
LUMINOUS BRUT VINTAGE	405 €	805 €	-----
LUMINOUS BRUT ROSÉ	775 €	1675 €	-----
„P2“ VINTAGE 1998	995 €		
 ARMAND DE BRIGNAC			
BRUT	575 €	975 €	-----
ROSÉ	975 €	1875 €	-----
 ROEDERER CRISTAL			
BRUT	375 €	875 €	-----
ROSÉ	625 €	1625 €	-----

