CASINO

Vorspeisen

Rotkohlcremesuppe mit Maronen **14**

Velvety Red Cabbage Soup with Chestnuts

Kürbiscreme mit Flußkrebsen **14**

Cream of Pumpkin with Crayfish

Burrata di Buffala VEGGIE

Auf Spitzkohl Walnuss Orangensalat **18**

Creamy Buffalo Burrata with Pointed Cabbage, Walnuts and Orange Salad

Himmel Und Äd **18**

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |
Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | jus

Kaffee gebeizter Lachs **21**

Auf Rotkohlsalat

Coffee-Cured Salmon with a Delicate Red Cabbage Salad

Den Bergmann Seine Tapas **23**

Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Crepinette vom Lachs | Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Mini Romana-Salat Ceasar

Black pudding and apple praline | Casino Currywurst | crepinette of salmon | Veal meatball on potato salad | Baby Romaine Lettuce à la Caesar

Jakobsmuschel **24**

Auf Süßkartoffelpüree | Chicoree im Speckmantel und Zitronenbutter

Pan-Seared Scallop with Sweet Potato Purée, Bacon-Wrapped Chicory and Lemon Butter

Der Förderturm Etageré für zwei Personen **44**

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Rucola und Parmesan

Burrata di buffala | Auf Spitzkohl Walnuss Orangensalat VEGGIE

Kaffee gebeizter Lachs | Auf Rotkohlsalat

„Der Förderturm“ Sharing Platter for Two
Beef Carpaccio | Truffle Mayonnaise | Rocket and Parmesan
Buffalo Burrata | Pointed Cabbage, Walnut and Orange Salad
Coffee-Cured Salmon | Red Cabbage Salad

CASINO

Hauptgänge

Himmel Und Äd **25**
Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus
Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | Jus

Gesottenes Entenkeulchen **32**
Rotkohl | Kartoffelklößchen | Preiselbeerjus
Slow-Braised Duck Leg with Red Cabbage, Potato Dumplings and Cranberry Jus

Barbarie Entenbrust **34**
Rahmwirsing | Kartoffelkuchen und Orangenjus
Pan-Seared Barbary Duck Breast with Creamed Savoy Cabbage, Golden Potato Cake and Orange Jus

Rinderfiletspitzen **36**
Waldpilze | Kartoffelrösti | Salat
Tender Beef Fillet Tips with Wild Mushrooms, Crispy Potato Rösti and Fresh Garden Salad

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb **36**
Gurkensalat | Bratkartoffeln mit Speck | Zitrone
Traditional Wiener Schnitzel of Milk-Fed Tyrolean Veal, served with Cucumber Salad, Crispy Bacon Potatoes and Lemon

Uruguay Grainfeed Rinderfilet 200g **45**
Maccaire Kartoffeln | Wintergemüse | Rosmarin Jus
Uruguayan Grain-Fed Beef Fillet (200 g) | Macaire Potatoes | Winter Vegetables | Rosemary Jus

Wolfsbarschfilet „Mediterran“ **32**
Oliven Kapern Perlzwiebel | Dörrtomaten-Artischocken-Püree
Mediterranean-Style Sea Bass Fillet with Olives, Capers and Pearl Onions, served with mashed Sun-Dried Tomato and Artichoke

Seeteufel **36**
Creme vom Schwarzen Pfeffer | Baby Spinat | Wilder Reis
Pan-Seared Monkfish with Black Pepper Cream, Baby Spinach and Wild Rice

Waldpilz Bolognese **22**
Cremige Polenta und wahlweise Parmesan
Wild Mushroom Bolognese with Creamy Polenta, served with Parmesan on request

Gnocchi mit Steinpilzfüllung VEGGIE **25**
Trüffelrahm und frischer Trüffel
Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle

Dessert

Trilogie der Valrhona Schokolade mit Himbeeren **15**
Trilogy of Valrhona Chocolate with Raspberry

Grießflammerie **13**
Birnenkompott VEGGIE
Delicate Semolina Pudding with Pear Compote

Crème Brûlée VEGGIE **13**
Salzkaramell-Eis
Crème Brûlée Salted-caramell-sorbet

Eiskalt Inne Jahreszeit VEGAN **13**
Dreierlei Sorbets der Saison | Orangen
Three kinds of seasonal sorbets with oranges