

caprilicious

APPLE CIDER

Quince Marmalade

tuna
mozzarella

BRIE balsamic

truffle OLIVE

cranberries
salmon.

MASALA ravioli



capri
BY FRASER
hotel residences

Für den Anfang / To start

Caesar Salad

Romana-Salat mit Anchovis-Dressing, Oliven, Parmesan und Croutons ^{6,a,d,g,j}
Romaine lettuce, olives, parmesan and croutons and anchovy dressing ^{6,a,d,g,j}

dazu wahlweise – with your choice of:

Gebratene Riesengarnelen – *Grilled King Prawns*
€ 14.50

Streifen von der Maispoularde – *Strips of Corn-fed chicken*
€ 12.50

Caprilicious scharfe Hähnchenlollis – Caprilicious chicken lollipops

mit scharfem Chili-Dipp ^{2,4,10,a,d}
Hot and sticky chicken lollipops with chili dipping sauce ^{2,4,10,a,d}
€ 10.50

Ahi Thunfisch Tartar – Ahi Tuna Tartar

mit Avocado, eingelegtem Ingwer, schwarzem Sesam, Wasabi und Soja-Dressing ^{1,3,10,11 a,f,k}
Chopped avocado, pickled ginger, black sesame, soy dressing and wasabi ^{1,3,10,11 a,f,k}
€ 14.50

SUPPEN – SOUP

Kokos- Chilisuppe – Chili Coconut soup

mit Hähnchen ^{10,b}
with chicken ^{10,b}
€ 7.50

Rinderconsommé – Beef Clear Soup

mit Pilzmaultaschen und Blätterteigstange ^{a,d}
Served with mushroom ravioli and puff pastry sticks ^{a,d}
€ 7.50

Hauptspeisen / Main Menu

Caprilicious Burger

Aberdeen Angus Rind (200 g) im Brioche-Brötchen mit Bacon,
Salat, Tomaten, roten Zwiebeln,
Gewürzgurke und Caprilicious Soße ^{2,3,4,5,j}

*Aberdeen black grain fed 200 g pattie, brioche burger bun,
bacon lettuce, tomato, red onion,
pickles and Caprilicious relish ^{2,3,4,5,j}*

€ 14.50

“Wiener Schnitzel” – Veal Schnitzel Frankfurt style

mit Zitrone, Bratkartoffeln und
Frankfurter Grüne Soße ^{c,j,g}

*Served with lemon, sautéed potatoes and
Frankfurt's green sauce ^{c,j,g}*

€ 19.50

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak – Choose your favourite steak

Rinderfilet – Beef Filet 220 g € 27.50

Rumpsteak 220 g € 23.50

Rib Eye 250 g € 25.50

mit sautierten Pilzen, gebratener Polenta
und Rotweinzwiebeln ^{5,a}

*Served with sautéed mushrooms, baked polenta and
Red wine caramelized onions ^{5,a}*

Asiatisch / Asian

Thai Curry - Thai Curry

mit rotem Thai Curry, Kokosnussmilch
und Duftreis ^{2,3,4,10,a,b,j}

*Thai red curry with coconut milk
and fragrant jasmine rice* ^{2,3,4,10,a,b,j}

dazu wahlweise – with your choice of:

Rosa gebratene Entenbrust – *Pink roasted duck breast*

Maispouardenbrust – *Corn-fed chicken breast*

Rosa gebratener Rinderrücken – *Pink roasted beef*

€ 19.50

Hainan Hühnchen – Hainanese chicken

Zart gedämpftes Hühnchen

mit Geflügelbrühe, Ingwer dazu Reis ^{2,3,4,10,a,b,j}

*Delicately steamed chicken infused
with ginger served with rice and chicken broth* ^{2,3,4,10,a,b,j}

€ 18.50

Fisch / Fish

**Saftig gebratene Riesengarnelen
mit Chili Linguine –
*Succulent Tiger Prawns
with Chili Linguine***

in Knoblauch - Korianderöl ^{b,c}

Prepared with garlic and coriander oil ^{b,c}

€ 19.50

**Gegrilltes Zanderfilet –
*Grilled Pike Perch Filet***

mit leichter Knoblauchsauce,
Belugalinsen und Thymiankartoffeln ^{5,a}

*Served with a light garlic sauce,
Beluga lentils and Thyme potatoes ^{5,a}*

€ 20.50

VEGETARISCH / VEGETARIAN

**Süßkartoffel-Tarte –
*Sweet potatoe tart***

Mit Shi-Take Pilzen
und Wildkräutersalat ^{a,c,g}
*Served with Shitake mushrooms
and a wild herbs salad ^{a,c,g}*

€ 12.50

Zum Abschluß / To finish

**Mango-Passionsfrucht Creme
im Baumkuchenmantel –
*Mango passion fruit
creme log cake***

mit Kokossorbet ^{1,2,11,a}

Served with coconut sorbet ^{1,2,11,a}

€ 8.00

Dreierlei von der Schokolade – *Chocolate Trio*

Schokokuchen mit flüssigem Kern,

weißes Schokoladeneis, Schokoladenparfait ^{1,2,11,a}

*Chocolate lava cake with white chocolate ice cream
and Chocolate parfait* ^{1,2,11,a}

€ 9.00