

Gerichte, die es in sich haben!

(Montag - Freitag 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr)

Limmathof Klassiker

**Kalbsleberli an Calvadosjus
Apfelschnitze, Salbei und knusprige Butterrösti** 34.50

**Vol-au-vent mit sautierten Kalbsnierli an Kresseschaum
Blattsalate mit marinierten grünen Spargeln** 27.50

**Kalbsmilkschnitzel im Speckmantel gebraten
Safranrisotto** 30.50

**Kalbsleberravioli an Calvadosschaum
Glasierte Äpfel und Kartoffelstroh** 31.50

Vorspeise 22.50

Deklarationen:

Unsere Innereien stammen ausschliesslich aus Schweizer Bio-Produktion.

Weinempfehlung zu unseren Frühlingsgerichten:

Weisswein

**Valserrano, Bodegas de la Marquesa 2009
Rioja Alavesa, Villabuena (E)** 1dl 7.00 / Fl 43.00

Viura (Barrica)

*Brillantes Blassgold. Sehr gefällige Holzaromatik mit Anklängen von frischen
Kräutern wie Salbei über reifen Frucht- und Hefenoten. Seidiger Abgang.*

Rotwein

**La soif de Vincent, Château Rousselle 2010
Côtes de Bourg Bordeaux, Saint-Ciers-de-Canesse (F)** 1dl 7.00 / Fl 43.00

Merlot, Malbec

Ein Wein, der seine Ehrlichkeit mit einer Fruchtextplosion ausdrückt.

All die roten Früchte, die versteckten Gewürze!

Starker Trinkfluss, Kein Holz, l'été dans le verre!

**Baltos, Dominio de Tares 2008
Bierzo, León, San Román de Bembibre (E)** 1dl 7.00 / Fl 43.00

Mencía

*Tiefes Rot mit violetten Reflexen. Fruchtbombige Brombeer Nase
mit gut eingebundenem Holz. Sehr klarer und sauberer Gaumen.*

Geschmeidige Tannin-Säure Balance.

Abendkarte

Tapas und Sherry

Tapasteller

**Aceitunas, Jamón Serrano, Almendras Saladas,
Manchego con anchoas, Salpicón de Pulpo** 19.50

Tapas einzeln pro Portion

Aceitunas (Oliven) 6.00
Jamón Serrano (Serrano Rohschinken) 10.50
Salpicón de Pulpo (Pulposalat) 11.50
Manchego con anchoas (Schafskäse mit Sardellen) 9.50
Gambas Cocidas (blanchierte Crevetten) 11.50
Pa amb Tomàquet (getoastetes Brot mit Tomate und Olivenöl) 6.50
Almendras Saladas (Gewürzmandeln) 6.00

Sherry und Weisswein

Fino, Inocente, Jerez de la Frontera, Valdespino 16.8% Vol 5.00/0.5 dl
Amontillado, Contrabandista 1892, Jerez de la Frontera, Valdespino 18% Vol 5.00/0.5 dl
Blanca, Viura (Barrique) 7.00/1 dl

Vorspeisen

**Frühlingssalat an unserer Haussauce
marinierter Fenchel, Cashewnuts** 12.50

Limmathof Klassiker

Chèvre chaud an Lavendelhonig auf roh mariniertem Randencarpaccio 16.50

**Bio Rindstatore mit Oliven und Dörrtomaten
Kräutersalat im Parmesankörbchen** 20.50

**Hausgeräucherter Kabeljau auf Buchenholz und Grüntee
süss-scharfer Salat von Gurke und Mango** 18.50

Suppen

Frühlingsminestrone mit Crevetten 16.50
ohne Crevetten 12.50

Crème von Zuckererbsen und Minze mit Serranogebäck 16.50
ohne Gebäck 12.50

Hauptspeisen

Pouletschenkel mit Tamarinde, Tomaten und Chili Basmatireis, Ananascurry	32.00
Grilliertes Steak vom Alpschwein Confit von roten Zwiebeln, Frühlingsgemüse mit Morcheln	36.00
Kaninchenrückenfilet sautiert mit jungem Knoblauch warmer Salat von Favébohnen, Kartoffel-Speckbrot	33.00
Zanderfilet «en papillote» mit Auberginen und Tomaten Limettenstampf, Blütenschaum	36.00

Deklarationen

Serrano: Spanien

Poulet/Kaninchen/Schwein: Schweiz

Hauptspeisen vegetarisch

Limmathof Klassiker

Marokkanisches Gemüse Cous-cous mit Kichererbsen, getrockneten Feigen, Okras, geröstetem Pitabrot, Harissa und Raita	27.50
Bärlauchricotta im Filouteig gebacken Spargelgemüse an leichtem Safranschaum	27.50
Ravioli nach Tagesangebot	29.50
Vorspeise	20.50

Desserts

Limmathof Klassiker

Halbflüssiges Schoggiküchlein mit Honigglacé und Sesamkrokant (12 Minuten Vorfreude)	12.50
Ingwermousse, marinierte Erdbeeren und Schokoladenchips	12.50
Bread and Butter Pudding, Rhabarberkompott	12.50
Glacé/Sorbet nach Tagesangebot	4.00
Limmathof Käseauswahl mit hausgemachtem Chutney	14.50

Alle Preise inkl. 8 % MwSt.