

Tafelsilber

bar & kitchen

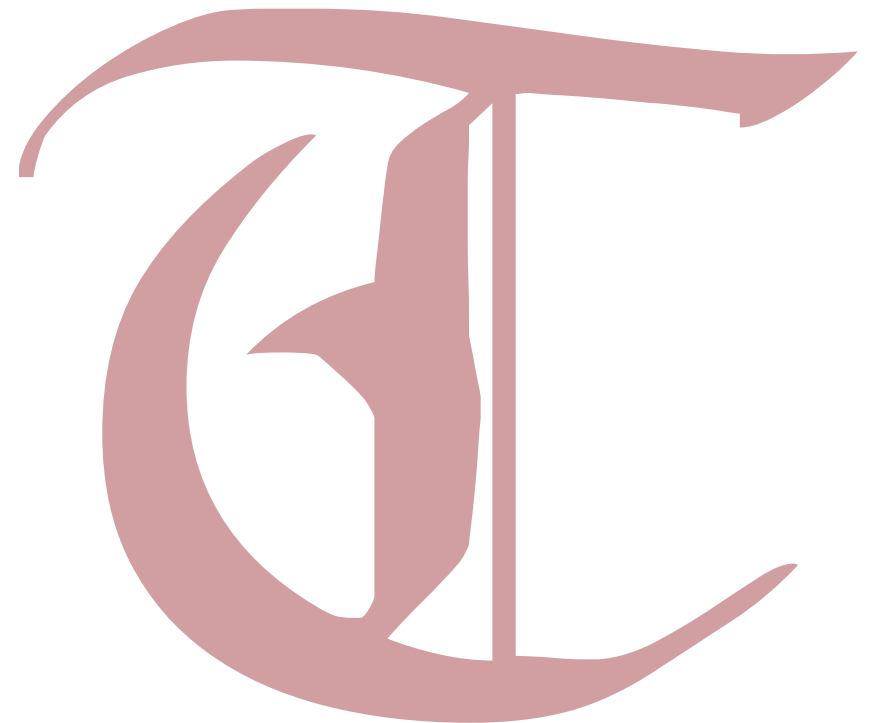
Speisekarte

Purismus - die „Reinheit, Ursprünglichkeit und Befreiung von fremden Zutaten“ findet vom Interieur und der Atmosphäre der Location seine perfekte Übersetzung in der Küche: Hausgemachte, herkunftsbezogene Frische ...

Abhängig von Tageszeit und Wochentag werden spezielle Angebote serviert – vom ambitionierten Business-Lunch und klassischen Mittagstisch, einem à la Carte Restaurantbetrieb mit internationalem Charakter am Abend bis zum Nachtcafe mit Bar und Loungeatmosphäre.

Die Küchen-Crew lädt am Mittag sowie am Abend mit modern interpretierten Kreationen der klassischen und modernen Crossover-Küche ein, die der breiten Zielgruppe mit Wertschätzung für gutes Essen Appetit machen.

Außergewöhnliche Zubereitungsarten unterstreichen das gleichermaßen innovative wie bodenständige Konzept des Tafelsilbers. Pasta kommt bei uns täglich frisch aus der Nudelmaschine; unser Prime-Beef wird in einem original Holzkohlegrill aus der katalanischen Edelschmiede Jospier zubereitet und unsere Pizzen belegen wir mit außergewöhnlichen Zutaten.



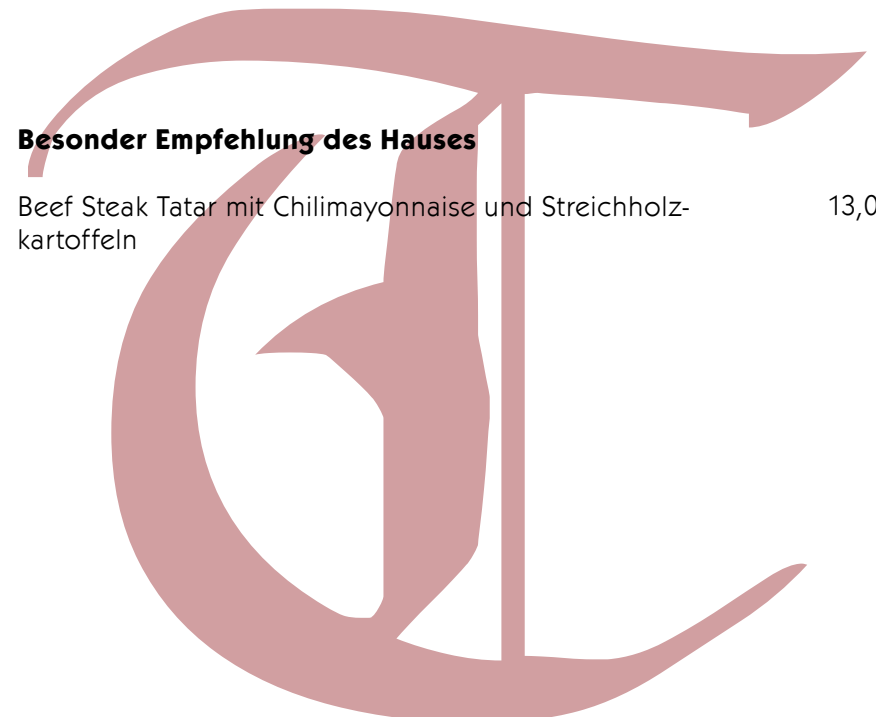
Salate & Suppen

Salate

Tafelsilber Salat mit bunter saisonaler Auswahl und hausgemachter Birnenessig - Vinaigrette	8,00
Tafelsilber Salat mit hausgemachter Birnenessig - Vinaigrette, gratiniertem Ziegenkäse, Orangenblütenhonig und Feige	13,50
Tafelsilber Salat mit gebratenen Gambas, Limone und Grapefruit	16,50
Tafelsilber Salat mit gebratenen Beef-Stripes und Erdnüssen in kräftiger Rotweinjus Limone und Grapefruit	17,00
Classic Caesar Salad mit cremigem Dressing, italienischem Focacciabrot geröstet, Pancetta und Grana Padano	11,00
Classic Caesar Salad mit cremigem Dressing, Grana Padano und gebratener Maishähnchenbrust	14,50

Suppen

Reichhaltige Fischsuppe mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Greyerzer	9,50
„Beef Tea“ - Aromatische Rinderconsommé mit Rindfleisch, Gemüsebrunnoise und Célestine	8,50
Besonder Empfehlung des Hauses	
Beef Steak Tatar mit Chilimayonnaise und Streichholzkartoffeln	13,00



Steinofen Pizza

Die Kunst des Pizza-Backens wurde von den Italienern im Laufe der Jahrhunderte perfektioniert. Den Ansprüchen des italienischen Traditionshandwerks voll und ganz gerecht zu werden, ist das Bestreben von uns und unseren Pizzabäckern. Deswegen werden unsere Pizzen, auf die klassische Art, im mit Holz befeuerten Steinofen, gebacken.

Damit der Geschmack nicht hinter den Originalen zurücksteht, verwenden wir für unsere Pizzen feinstes Mehl aus Italien und Provolone Käse, sowie Roma Tomaten und echten Büffel Mozzarella.

Pizza Marinara mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano	12,00
Pizza mit Tomaten, Gremolata, Sardellen und Kapern	12,00
Pizza Bufala mit Büffelmozzarella, Basilikum, Roma Tomaten und Pesto	14,50
Pizza mit spanischer Rostbrat-Chorizo, confierter Paprika und Kalamata Oliven	13,00
Pizza mit Maishähnchenbrust, Mais, Jalapeños, und Koriander	14,50

Pizza „Vitello“ mit feinem Kalbfleisch, Rucola, Kapern, Kräutern und Olivenöl	16,00
Pizza mit Crème Fraiche, Provolone, Lachswürfeln und Porree. (ohne T - Sauce)	16,50
Pizza mit frischen Feigen, Ziegenkäse, Orangen-Blütenhonig und Pinienkernen	14,50
Pizza mit frischen Waldpilzen, Mozzarella di bufala, Bacon, roten Zwiebeln und schwarzem Pfeffer	13,50
Pizza mit Black Tiger Garnelen, Basilikumpesto, Babyspinat und Pancetta	18,00
Pizza 4 Käse mit Taleggio, Gorgonzola, Provolone und Mozzarella	14,50
Pizza Röstgemüse vom Holzkohlegrill, Kalamata Oliven und Rosmarin	13,50
Pizza mit italienischem Landschinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano	15,50



Pasta

... bei uns kommen sie nicht aus der Tüte!
Unsere Nudeln bestehen ausschließlich aus italienischem Hartweizengrieß, Wasser und Olivenöl und werden täglich frisch per Hand an einer Nudelmaschine hergestellt. Durch die anschließende Lufttrocknung erhalten sie ihre wunderbare Saucenhaftung und den einzigartigen Biss.

Frische Fusilli mit gebratenen Rindfleischstreifen und tomatisierter Pfeffersauce	15,50
Frische Taglioline Aglio e olio mit Knoblauch, Chili und frischem Basilikum	13,00
Frische Tagliatelle mit gebratenem Lachs, Zitronenbutter und Babyspinat	17,00

Alle Pastagerichte werden mit „Grana Padano“ zubereitet



Steaks

Wenn Sie hören, dass unsere Steaks von JOSPER gegrillt werden, bedeutet dies nicht, dass unser Küchenchef so heißt. JOSPER ist vielmehr der Name des speziellen katalanischen Holzofengrills, der internationalen Top-Standards entspricht und der auch hier im Tafelsilber benutzt wird, damit sich der Geschmack des Steaks noch besser entfalten kann.

Egal, ob hochwertiges Fleisch aus der Region, Irish Ox oder American Prime Beef, bei uns fühlt sich jedes Steak wie zu Hause. Wir garen unsere Steaks in verschiedenen Garstufen – ganz nach Ihrem Geschmack.

Da Fleisch ein Naturprodukt ist, kann es nicht an allen Stellen immer die gleiche Garstufe haben. Daher beziehen sich unsere Angaben auf den Kern des Steaks.

Alle Steaks werden inklusive einer Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl serviert!

[Fast roh] stark blutig, blue rare, bleu
38 °C Kerntemperatur, innen kühl, rot und roh,
außen ist das Steak grau und nur leicht angegrillt

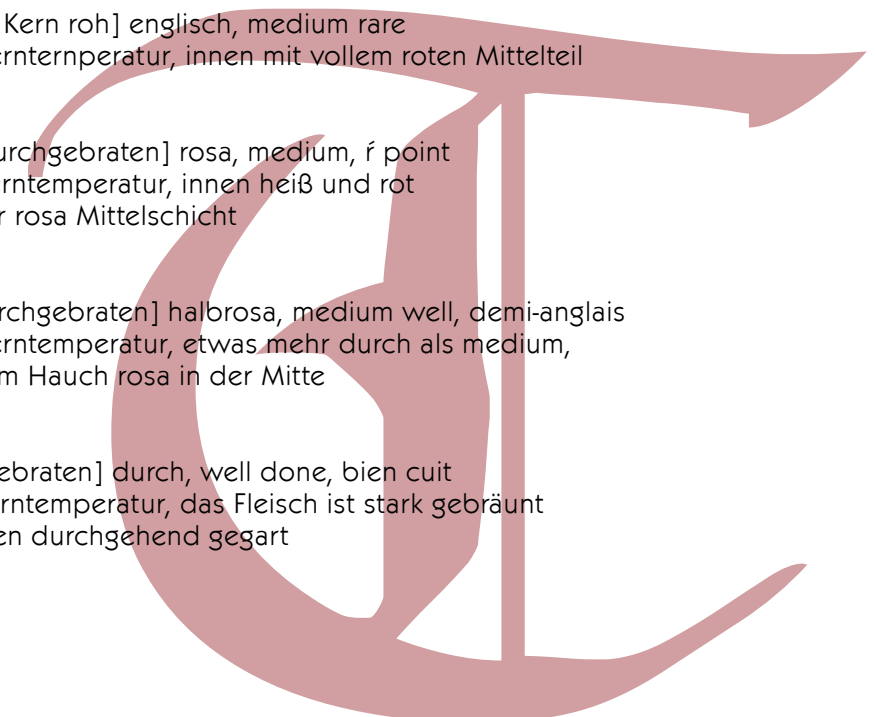
[Kern roh] blutig, rare, saignant
49 °C Kerntemperatur, innen roh und leicht erwärmt

[Innerer Kern roh] englisch, medium rare
52 °C Kerntemperatur, innen mit vollem roten Mittelteil

[Halb durchgebraten] rosa, medium, à point
57 °C Kerntemperatur, innen heiß und rot
mit einer rosa Mittelschicht

[Fast durchgebraten] halbrosa, medium well, demi-anglais
62 °C Kerntemperatur, etwas mehr durch als medium,
mit einem Hauch rosa in der Mitte

[Durchgebraten] durch, well done, bien cuit
74 °C Kerntemperatur, das Fleisch ist stark gebräunt
und innen durchgehend gegart



Steaks

Unsere Steaks werden grundsätzlich mit einem Beilagensalat und unserer hausgemachten Rotwein Jus serviert. (Preis - Kombination)

Sie können unsere Steaks aber auch „Blanco“ bestellen und dann Ihre gewünschten Beilagen selber kombinieren.

Unser „Irishes Filet“ & „Rumpsteak“ können Sie je nach belieben in 100g Schritten vergrößern.

	Kombination	Blanco		Kombination	Blanco
Irish Beef Ox Filet vom irischen Ochsen Auch Tenderloin genannt. Das wertvollste Stück. Fein marmoriert, zart und mager. 100g zusätzlich	33,00 250g	30,00 250g	Australian Beef Jack´s Creek Wagyu Hüfte Die Wagyu Hüfte von der Jack´s Creek Farm in Australien, ist eine Delikatesse der Neuzeit und wird nach der bekannten japanischen Kobe Art gezüchtet. Sie hat einen intensiven und eigenen Rindfleischgeschmack	29,00 250g	27,00 250g
T-Bone vom irischen Weiderind Filet und Roastbeef am typischen Knochen in T-Form inkl. einem Sauceteller: ABB, Chimichurri, Trüffelmayonaise, Café de Paris Butter		48,00 800g	Deutsch / Schleswig – Holstein Wir beziehen das Rumpsteak, sowie das Ribeye ausschließlich von einem Bauern in Deutschland / Schleswig – Holstein.		
US Beef American Top Butt Flap Steak Großes Bavette ist ein flaches, stark marmoriertes und- saftiges Stück. Eines der besten Steaks überhaupt. Wird gegen die Faser dünn aufgeschnitten serviert	31,50 300g	28,00 300g	Ribeye Steak / Entrecôte Aus der Hochrippe geschnitten. Die feine Fettstruktur mit dem typischen „Auge“. Geschmacksintensiv	30,00 350g	27,00 350g
Ball Tip Roast Auch Round Tip Steak genannt, sehr mager aus der Keule geschnitten. Zeichnet sich durch helleres und saftig-zartes Fleisch aus, bei mildem Geschmack. Dieses Steak kann nur ab dem Mindestgargrad „Medium“ bestellt werden.	20,50 250g	17,50 250g	Rumpsteak / Alter bekannter... Das Rumpsteak sagt vermutlich jedem etwas. Das aus dem Roastbeef geschnittene Stück ist sehr zart und einzigartig 100g zusätzlich	28,00 300g	25,00 300g
			Empfehlung Bitte lassen sie sich von unserem Servicepersonal beraten. Wir halten auch immer unterschiedliche weitere Steaktypen und Zuschnitte / Cuts vor.		8,50

Steaks

Beilagen

- Salatbowl mit unserem Hausdressing 2,50
- Frischer Mais, gebraten 5,00
- Sautierter Babyspinat 4,00
- Ofengemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten 3,50
- Gegrillter grüner Spargel 5,00
- Gebratene Waldpilze mit Majoran 6,00
- Süßkartoffelpommes 4,00
- Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 3,00
- La Ratte Kartoffeln, grilliert 3,00
- Kartoffelsahnegratin 4,00

Beilagen

Saucen

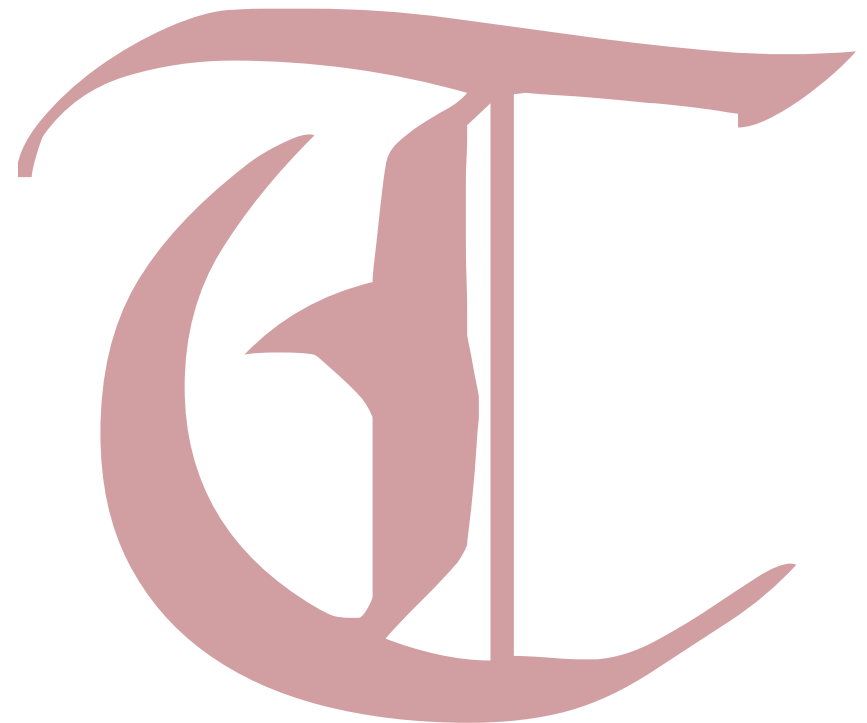
Beilagen

- Cafe de Paris Butter, französische Buttermischung 2,50
- Chipotle Butter, mit geräucherten Peperonis 2,50
- Blue Cheese Crust, feiner Blauschimmelkäse, gratiniert 2,50
- Rotwein Jus, dunkler reduzierter aromatischer Bratensaft 2,50
- Chimichurri, pikante argentinische Würzsauce 2,50



Alles für die Kids

Pizza Margherita	5,00
Pizza Salami	6,00
Pizza Tomate Mozzarella	6,50
Fussili mit Butter	3,50
Fussili mit Tomatensauce	5,50
Maishähnchenbrust mit Süßkartoffelpommes und Ketchup	7,50
Rinderfiletmedaillon mit Süßkartoffelpommes und Ketchup	9,50
Räuberteller (Überfall auf den Teller der Eltern)	0,00



Allgemein:

- Hinweis auf LMIV / Allergenkennzeichnung

Sehr geehrter Gast,
wir sind nach LMIV (LebensMittelInformationsVerordnung) dazu verpflichtet, Sie auf Allergene in den Speisen aufmerksam zu machen. Wir werden alle kennzeichnungspflichtigen Allergene auf dieser Speisekarte intern dokumentieren und geben auf Verlangen eine Speisekarte mit weiteren Informationen aus. Da wir täglich frisch kochen, können wir Kreuzkontamination aber nicht ausschließen.
Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen haben, bitten wir Sie –wie schon immer- uns darauf aufmerksam zu machen, damit wir ihnen eine Alternative zubereiten können.
Vielen Dank!

