

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	9,00 Euro
Glas Moët Rosé	10,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	8,00 Euro
Bellini Royal <small>10cl Moët, 2cl weißer Pfirsichnektar</small>	10,00 Euro
Seespritzer <small>1/8l Bitter Lemon, 1/8l Soda, 5cl Mirtillo</small>	6,00 Euro
Lillet Spritz <small>5cl Lillet, 1/8l Wild Berry, Beeren</small>	6,00 Euro
Aperol Spritz <small>1/8l Prosecco, 1/8l Soda, 5cl Aperol</small>	6,00 Euro
Cranberry Spritz <small>1/8l Garden Spritz, 1/8l Cranberrysaft, 2cl Cointreau</small>	9,00 Euro
Roku Japanese Gin <small>Bitter Lemon, Ingwer, Koriander</small>	10,00 Euro
Illusionist Gin <small>Illusionist Gin, Wild Berry, Beeren</small>	12,00 Euro
Campari Orange <small>5cl Campari, 1/8l Orangensaft</small>	7,00 Euro
Campari Soda <small>5cl Campari, 1/8l Soda</small>	5,50 Euro
Vermouth Tonic <small>5cl Vermouth, Tonic, mit Zitronenscheibe</small>	7,00 Euro
Cranberry Whizz (alkoholfrei) <small>Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup</small>	6,00 Euro
Gino (alkoholfrei) <small>Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Limette und Preiselbeeren</small>	10,00 Euro
Weihnachtstraum (alkoholfrei) <small>Orangensaft, Maracuja, Soda, Sternanis</small>	6,00 Euro

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

Pink Banana Number One Grüner Veltliner, Nimmervoll	1/8 l	4,70 Euro
Pink Banana Number Two Blauer Zweigelt, Kiss	1/8 l	4,70 Euro
Rosé	1/8 l	4,80 Euro

REISE DURCH ASIEN

„Spicy Tuna“

Thunfisch Tatar mit Avocado, Trüffel-Ponzu und knusprigem schwarzen Reis

* * *

„Tom Kha Gung“

thailändische Kokossuppe mit Gemüse, Garnelen und Kaffir-Limetten

* * *

„Dreierlei Gyoza “

japanische Teigtaschen gefüllt mit geschmortem US Brisket, Shiitake-Pilzen und argentinischen Rotgarnelen

* * *

„Rosa Scheiben vom Simmentaler Rinderfilet“

auf Currygemüse mit Cashewkernen, dazu Basmatireis

* * *

„Kokos Crème Brûlée“

mit Ananas und Kokoseis

3 Gang Menü 55,00 Euro
4 Gang Menü 67,00 Euro
5 Gang Menü 79,00 Euro

DEGUSTATIONSMENÜ

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler Rinderfilet,
mit Wachtelei und Buttertoast

* * *

„Rehconsommé“

mit Sherry, Gemüseperlen und Wildfleischtascherl

* * *

„Safranrisotto“

mit irischem Safran und gegrillter Jakobsmuschel

* * *

„Wildfang Wolfsbarsch“

gegrillter Wolfsbarsch auf Belugalinsen und Topinambur-Püree

* * *

„Bratapfel“

klassischer Bratapfel mit Vanillesauce und Walnussei

3 Gang Menü 55,00 Euro

4 Gang Menü 67,00 Euro

5 Gang Menü 79,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

„Burrata und Tomate“

karamellisierter Burrata
mit allerlei Tomaten, Rucola und Basilikum

* * *

„Kerbelknolle“

Schaumsuppe von der Kerbelknolle
mit Kartoffelkrusterln

* * *

„Kürbisravioli“

Kürbisravioli mit Kürbischutney, brauner Butter
und Parmesan

* * *

„Rote Rüben Risotto“

mit Fetakäse und Walnüssen

* * *

„Bratapfel“

klassischer Bratapfel mit Vanillesauce und Walnusseis

3 Gang Menü 44,00 Euro

4 Gang Menü 55,00 Euro

5 Gang Menü 66,00 Euro

