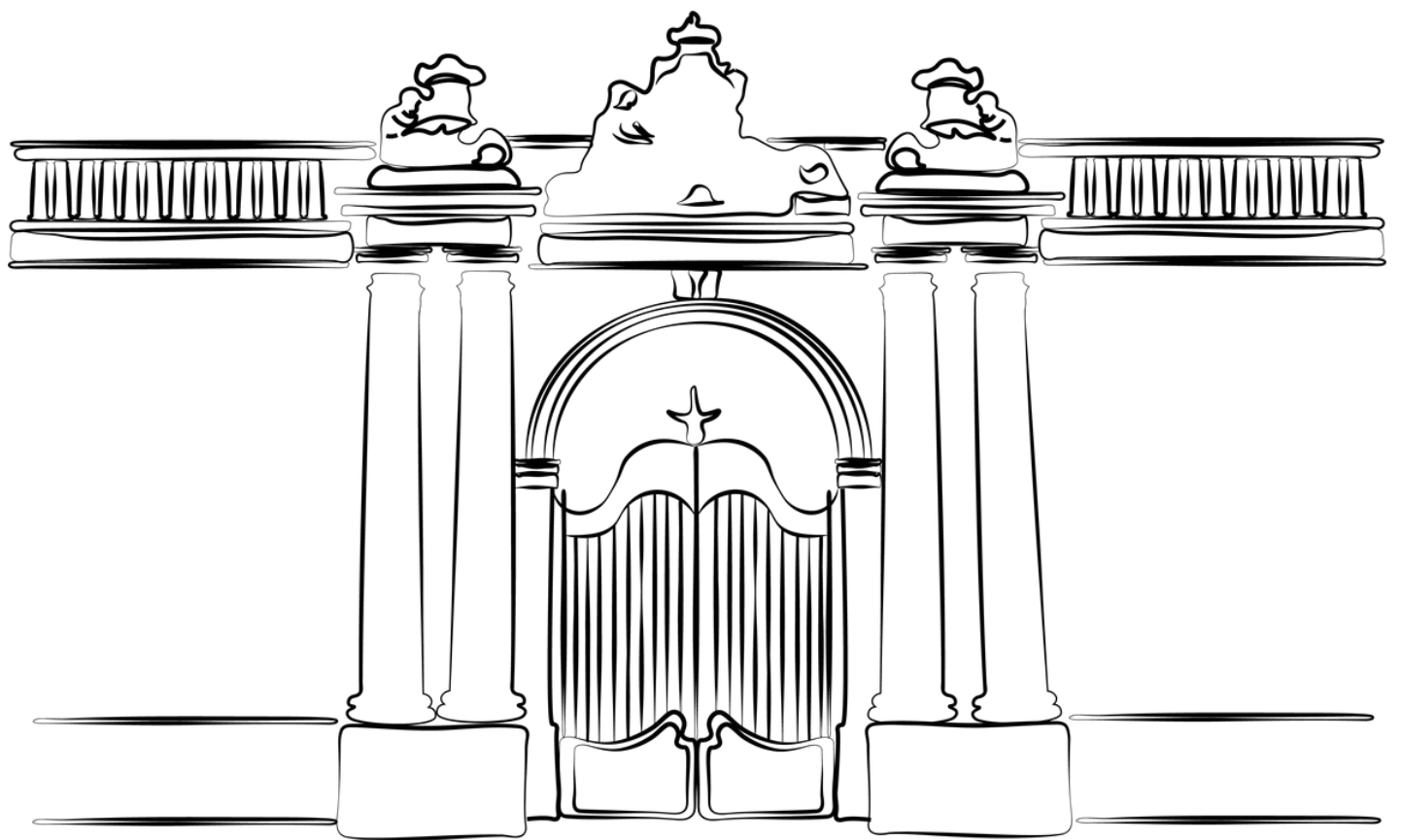


Lunch
AT PALAIS THURN
AND TAXIS.



Starter

SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Pita, Focaccia & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Honigbutter

WHITE TARAMA 7

*Kabeljaurogen · Zitrone
& Sauerteigbrot*

FAVA HUMMUS 7

*gelbe "Fava" Erbsen · Walnuss
Olivenöl & Focaccia*

TZATZIKI 7

*Joghurt · Minze · Gurke · Knoblauch
Olivenöl · Dill & Pita*

Raw

TUNA TARTAR 18

*Gelbflossen-Thunfisch · Blutorange
Kalabrien Chili Honig · Schwarzkümmel*

BEEF TARTAR 18

*handgeschnittenes Rinderfilet · Tropea-Zwiebel · Kapern
Café de Paris Emulsion · Eigelb · Sauerteigbrot*

US BEEF CARPACCIO 18

*Getreide zugefüttertes Rinderfilet
Kefalotyri Käse · Trüffel Vinaigrette*

Salads

SEXY FARMER SALAD 14

*Tropea-Zwiebel · Kalamata Olive · Tomate
Gurke · Feta Mousse · Haselnuss · Olivenöl*

KALE & BABY SPINACH 16

*junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel*

THE HEART OF BURRATA 15

*"Das Herz der Burrata" · bunte Tomate
Räucherpaprika · Basilikum*

GREEN GARDEN SALAD 14

*grüne Blattsalate · grüner Apfel
Sauerteig-Croutons · Verjus*

Extras for Salads:

- lemon herbed kikok chicken 6
- honey butter prawns 8
- rumpsteak 140g 8

Small Dishes

BAKED FETA FILO 14

*fassgereifter Feta in Filo · Honig
Sesam · Thymian · Nuss*

GRAPE & EGGPLANT 15

*Aubergine · Fetacreme · Traube
Kapern · Petimezi · Pistazie*

CRISPY SALT BABY CALAMARI 15

Baby Calamari · Black Garlic Aioli · Zitrone

GRILLED CALAMARI 15

Calamari · Olivenöl · Chili Pimientos

PRAWNS SAGANAKI 18

*Tiger Salzwassergarnelen · Tomatenbutter
Knoblauch Confit · Basilikum*

BUTTERMILK CHICKEN SKEVWERS 15

*Spieße vom Kikok-Huhn in Buttermilch eingelegt
Knoblauch · Frühlingszwiebel · Salsa Verde*

ROASTED PAN MOUSSAKA 16

*schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel
Muskat · Graviera Käse*

ROASTED CAULIFLOWER 14

*gerösteter Blumenkohl
Gremolata · Pinienkerne · Miso*

BEEF TATAKI 18

*Prime Beef Roastbeef · Zitrus-Soja-Jus
Pinienkerne · Kefalotyri Käse*



HALF ROASTED LEMON CHICKEN 25

*Kikok-Huhn in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie*

LAMB CHOPS 29

*Lammkotelette · Buttermilch Knoblauch
Gremolata · auf Pita*

VEAL KOTELETT MILANESE 33

Schnitzel vom Kalbskotelette · Tomaten-Rucolasalat

LAMB ORZO 27

*Lammragout · Orzo Nudel
Kräuter · Salbei*

BRAISED BEEF RIBS 29

*Pinienkerne · Rosmarin-Glasur
Schnittlauch · Beef Jus*

STEAK FRITES AU POIVRE 35

*tranchiertes Rumpsteak · Café de Paris Pfeffersauce ·
rosmarinfritten*

GRILL

Unsere Steaks werden mit Demi Glace und gegrillten Rosmarin Focaccia serviert.

ENTRECOTE · RIB EYE

*Black Angus
200 days Grain fed
300 g 35
400 g 45*

BEEF TENDERLOIN

*Filet vom australischen Black Angus Rind
200 days Grain fed
200 g 35
300 g 45*

STRIPLOIN

*Jacks Creek, Australian
Rumpsteak 250 g 32*

US TENDERLOIN

250 g Rinderfilet 59

Pasta & VEGETARIAN

TRUFFLE CARBONARA 26

Calamarata Pasta · Pecorino · Sommertrüffel · Eigelb

PASTA AL VODKA 17

*Calamarata Pasta · flamed Vodka · Tomatencreme
Stracciatella di Burrata*

CANDY ME 19

*gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne*

WILD MUSHROOM ORZO 19

Steinpilze · Black Garlic · Tahini · Haselnuss

Fish FROM THE SEA

LABEL ROUGE SALMON 25

*Lachsfilet · Fenchel · geröstete Mandel
Zitronen-Thymian-Butter · Basilikum*

SEABASS MISO BUTTERFLY 26

*Wolfsbarsch · Miso-Honig-Glasur
Kräuter aus Oregano & Petersilie*

SMOKED COD & PEPPER 26

*Kabeljau · junger Grünkohl · wilder Brokkoli
Tomaten-Beurre-Blanc*

SECONDARIES

FRENCH FRIES 7

*french fries mit Rosmarin
+ Trüffel 6
+ Trüffel & Feta 8*

MASHED POTATOS 7

+ Trüffel 6

BAKED POTATO

*+ Tzaziki · Olivenöl · Dill 8
+ Trüffel Béchamel 9*

TOMATO & ONION 8

Tomaten-Zwiebel Salat · Basilikum

MIXED GREEN SALAD 7

WILDER BROKKOLI 7

ROASTED VEGETABLES 7

DIP IT

WHIPPED HONEY BUTTER 4

aufgeschlagene Honigbutter

WHIPPED BEEFBUTTER 4

aufgeschlagene Beefbutter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Sauce

BLACK GARLIC AIOLI 4

LEMON TAHINI DIP 5

