Eight o' Eight

808

restaurant cafe cocktailbar

SPEISEKARTE

Eight o' Eight

808

restaurant cafe cocktailbar

Vorspeisen

Beef Tatar € 16,00
Rindfleisch, konfiertes Eigelb, eingelegte Pilze, Ciabatta

Burrata auf Paprikacreme € 11,50
Käse, Gemüse, hausgemachte Paprikacreme

Frittierte Calamari € 14,00
Tintenfisch , Mayonnaise mit Limette Basilikum, Zitrone

Tuna Tatar € 18,00
Blauflossen-Thunfisch, Avocado, Sesam, Limette

Vitello tonnato € 16,50
Kalbsfleisch, Kapern, Tonnato Sauce

Suppen

Kürbiscremesuppe € 6,50
Kürbis, Kokosmilch, Ingwer, Ziegenkäse (nach Wunsch vegan)

Bouillabaisse mit knusprigem Knoblauchbrot € 18,00
Dreierlei vom Fisch, Meeresfrüchte, Safran

Salate

Salat NICOISE € 16,50
grüne Bohnen, Wachtelei, gegrillter Thunfisch, Erdäpfeln,

CEASAR Salat € 10,50
Romana Salat, Parmesan, Croutons, Ceaser-Dressing

Rucola GRANA € 9,50
Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Olivenöl, Zitronensaft

Add-ons zum Salat nach Wahl möglich (Huhn, Rind, Garnele)

Vegan

Aioli Artischocke € 17,50
Artischocke, vegane Aioli

Gebackene Melanzani € 14,50
Melanzani, Tofu Käse

Fragen sie nach weiteren veganen Gerichten

Pasta

Linguine in Safransauce & Garnelen € 18,50
Pasta, Garnelen, Zucchini, Safran, Kirschtomaten

Gnocchi mit Basilikum-Pesto € 14,50
Erdäpfelgnocchi, Keniabohnen, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan

Meeresfrüchte Risotto € 19,50
Risotto Vialone Nano, Garnelen, Mies Muscheln, Calamari, Oktopus

Fischgerichte

Steinbutt € 26,00
frisches Steinbutt Filet, Fregola Sarda, Karfiol, getrocknete Tomaten

Wolfsbarschfilet € 24,50
Filet vom Wolfsbarsch, rote Quinoa, Erbsen, Nussbutterschaum

Gegrillter Oktopus € 21,50
Oktopus, Kritharaki, Melanzani, Zucchini

Fragen Sie nach unserem Fisch der Woche

Eight o' Eight

808

restaurant cafe cocktailbar

AUS DEM PARMESANLAIB

Trüffel Tagliatelle — **€ 21,00**
Tagliatelle, Trüffelpesto, Parmesan, schwarzer Trüffel

Trüffel Risotto — **€ 21,00**
Risotto Vialone Nano, Trüffelpesto, Parmesan, schwarzer Trüffel

ADD ON	
Riesen Garnelen	€ 4,00
Rinderfiletspitzen	€ 9,00
Hühnerbrustfilet	€ 6,00

VOM GRILL

LADY CUT eine Beilage nach Wahl	**200g**	**€ 28,00**
GENTLMAN CUT eine Beilage nach Wahl	**300g**	**€ 39,00**
RIB EYE DRY AGE zwei Beilagen nach Wahl, CUT ca. 600g – 1000g	**100g**	**€ 11,50**
TUNA STEAK eine Beilage nach Wahl	**200g**	**€ 24,00**

Fleischgerichte

Konfierte Entenkeule — **€ 24,00**
Fein gegarte Entenkeule, Rotkraut, Pastinakenpüree

Huhn Supreme — **€ 19,00**
Maishühnchen getrüffelten Erdäpfelpüree, Jus

Lammkrone — **€ 31,50**
Lammkarree, Wurzelgemüse

Geschmortes Kalbsschulterscherzel — **€ 23,00**
Kalbsschulter, Polenta auf mediterrane Art

Beilagen

Erdäpfelpüree	€ 5,00
Pommes frites (mit Trüffel zusätzlich € 3,00)	€ 4,50
Mediterrane Polenta	€ 4,50
Wurzelgemüse aus dem Backofen	€ 4,00
Gemischter Salat	€ 4,50

Saucen und Dips

Pfeffersauce	€ 3,50
Sauce Béarnaise	€ 3,50
Basilikum-Limetten-Mayonnaise	€ 2,50
Chili-Mayonnaise	€ 2,50
Ketchup	€ 2,00
Vegane Aioli	€ 3,00

Dessert

Moelleux au Chocolat mit Vanilleeis	**€ 9,00**
Creme Brulée	**€ 7,50**
Tarte Tatin	**€ 7,50**
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenkompott	**€ 8,00**
808 Käseplatte drei verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Honig	**€ 9,50**

Gedeck € 3,50 Pro Person
(ofenfrisches Brot, selbstgemachte Aufstriche)
Bei Fragen zu Allergen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal