

caprilicious

APPLE CIDER

Quince Marmalade

tuna  
mozzarella

BRIE balsamic

truffle OLIVE

cranberries  
salmon.

MASALA ravioli



capri  
BY FRASER  
hotel residences

# Für den Anfang / To start

## **Caesar Salad**

Romana-Salat mit Anchovis-Dressing, Oliven, Parmesan und Croutons <sup>6,a,d,g,j</sup>  
*Romaine lettuce, olives, parmesan and croutons and anchovy dressing* <sup>6,a,d,g,j</sup>

**dazu wahlweise – with your choice of:**

Gebratene Riesengarnelen – *Grilled King Prawns*  
€ 14.50

Streifen von der Maispoularde – *Strips of Corn-fed chicken*  
€ 12.50

## **Caprilicious scharfe Hähnchenlollis – Caprilicious chicken lollipops**

mit scharfem Chili-Dipp <sup>2,4,10,a,d</sup>  
*Hot and sticky chicken lollipops with chili dipping sauce* <sup>2,4,10,a,d</sup>  
€ 10.50

## **Ahi Thunfisch Tartar – Ahi Tuna Tartar**

mit Avocado, eingelegtem Ingwer, schwarzem Sesam, Wasabi und Soja-Dressing <sup>1,3,10,11 a,f,k</sup>  
*Chopped avocado, pickled ginger, black sesame, soy dressing and wasabi* <sup>1,3,10,11 a,f,k</sup>  
€ 14.50

# SUPPEN - SOUP

## **Kokos- Chilisuppe – Chili Coconut soup**

mit Hähnchen <sup>10,b</sup>  
*with chicken* <sup>10,b</sup>  
€ 7.50

## **Rinderconsommé – Beef Clear Soup**

mit Pilzmaultaschen und Blätterteigstange <sup>a,d</sup>  
*Served with mushroom ravioli and puff pastry sticks* <sup>a,d</sup>  
€ 7.50

# Hauptspeisen / Main Menu

## **Caprilicious Burger**

Aberdeen Angus Rind (200 g) im Brioche-Brötchen mit Bacon,  
Salat, Tomaten, roten Zwiebeln,  
Gewürzgurke und Caprilicious Soße <sup>2,3,4,5,j</sup>

*Aberdeen black grain fed 200 g pattie, brioche burger bun,  
bacon lettuce, tomato, red onion,  
pickles and Caprilicious relish <sup>2,3,4,5,j</sup>*

€ 14.50

## **“Wiener Schnitzel” – Veal Schnitzel Frankfurt style**

mit Zitrone, Bratkartoffeln und  
Frankfurter Grüne Soße <sup>c,j,g</sup>

*Served with lemon, sautéed potatoes and  
Frankfurt's green sauce <sup>c,j,g</sup>*

€ 19.50

## **Wählen Sie Ihr Lieblingssteak – Choose your favourite steak**

**Rinderfilet – Beef Filet 220 g € 27.50**

**Rumpsteak 220 g € 23.50**

**Rib Eye 250 g € 25.50**

mit sautierten Pilzen, gebratener Polenta  
und Rotweinzwiebeln <sup>5,a</sup>

*Served with sautéed mushrooms, baked polenta and  
Red wine caramelized onions <sup>5,a</sup>*

# Asiatisch / Asian

## **Thai Curry - Thai Curry**

mit rotem Thai Curry, Kokosnussmilch  
und Duftreis <sup>2,3,4,10,a,b,j</sup>

*Thai red curry with coconut milk  
and fragrant jasmine rice* <sup>2,3,4,10,a,b,j</sup>

**dazu wahlweise – with your choice of:**

Rosa gebratene Entenbrust – *Pink roasted duck breast*

Maispouardenbrust – *Corn-fed chicken breast*

Rosa gebratener Rinderrücken – *Pink roasted beef*

€ 19.50

## **Hainan Hühnchen – Hainanese chicken**

Zart gedämpftes Hühnchen  
mit Geflügelbrühe, Ingwer dazu Reis <sup>2,3,4,10,a,b,j</sup>

*Delicately steamed chicken infused  
with ginger served with rice and chicken broth* <sup>2,3,4,10,a,b,j</sup>

€ 18.50

# Fisch / Fish

**Saftig gebratene Riesengarnelen  
mit Chili Linguine –  
*Succulent Tiger Prawns  
with Chili Linguine***

in Knoblauch - Korianderöl <sup>b,c</sup>

*Prepared with garlic and coriander oil <sup>b,c</sup>*

€ 19.50

**Gegrilltes Zanderfilet –  
*Grilled Pike Perch Filet***

mit leichter Knoblauchsauce,  
Belugalinsen und Thymiankartoffeln <sup>5,a</sup>

*Served with a light garlic sauce,  
Beluga lentils and Thyme potatoes <sup>5,a</sup>*

€ 20.50

# VEGETARISCH / VEGETARIAN

**Süßkartoffel-Tarte –  
*Sweet potatoe tart***

Mit Shi-Take Pilzen  
und Wildkräutersalat <sup>a,c,g</sup>  
*Served with Shitake mushrooms  
and a wild herbs salad <sup>a,c,g</sup>*

€ 12.50

Zum Abschluß / To finish

**Mango-Passionsfrucht Creme  
im Baumkuchenmantel –  
*Mango passion fruit  
creme log cake***

mit Kokossorbet <sup>1,2,11,a</sup>

*Served with coconut sorbet* <sup>1,2,11,a</sup>

€ 8.00

**Dreierlei von der Schokolade – *Chocolate Trio***

Schokokuchen mit flüssigem Kern,

weißes Schokoladeneis, Schokoladenparfait <sup>1,2,11,a</sup>

*Chocolate lava cake with white chocolate ice cream  
and Chocolate parfait* <sup>1,2,11,a</sup>

€ 9.00