

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, marktfrischer Auswahl und Hausdressing	<b>8,00</b>
TAFELSILBER Salat mit Hausdressing, gratiniertem Ziegenkäse und griechischem Orangenhonig	<b>13,00</b>
TAFELSILBER Salat mit gebratenen Gambas, Limone und Grapefruit	<b>15,00</b>
TAFELSILBER Salat mit gebratenen Beef-Stripes und Erdnüssen in kräftiger Rotweinjus	<b>16,00</b>
Classic Caesar Salad mit cremigem Dressing, italienischem Röstbrot, Pancetta und Grana Padano	<b>11,00</b>
Classic Caesar Salad mit cremigem Dressing, Grana Padano und gebratener Maishähnchenbrust	<b>13,50</b>

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

## Suppen

Reichhaltige Fischsuppe mit Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Greyerzer	<b>9,50</b>
„Beef Tea“ – Aromatische Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli, Tafelspitz, Gemüse und Trüffelbrötchen	<b>8,90</b>



# 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	<b>9,00</b>
Pizza mit Tomaten, Gremolata, Sardellen und Kapern	<b>9,50</b>
Pizza Bufala mit Büffelmozzarella, Basilikum, Roma Tomaten und Pesto	<b>13,50</b>
Pizza mit spanischer Rostbrat-Chorizo, confierter Paprika und schwarzen Oliven	<b>12,50</b>
Pizza mit Maishähnchenbrust, Mais, Jalapeños, und Koriander	<b>13,50</b>

Pizza „Vitello“ mit feinem Kalbfleisch, Rucola, Kapern, Kräutern und Olivenöl	<b>14,50</b>
Pizza mit Coppa di parma, Büffelmozzarella, Ricotta, Röstkartoffel, Oliventapenade	<b>13,50</b>
Pizza mit frischen Feigen, Ziegenkäse, Orangen-Blütenhonig und Pinienkernen	<b>13,50</b>
Pizza mit frischen Pilzen, Mozzarella di bufala, Bacon, roten Zwiebeln und schwarzem Pfeffer	<b>13,50</b>
Pizza mit Black Tiger Garnelen, Basilikumpesto, Babyspinat und Pancetta	<b>16,00</b>
Pizza 4 Käse mit Taleggio, Gorgonzola, Provolone und Mozzarella	<b>12,00</b>
Pizza Röstgemüse vom Holzkohlegrill, Oliven und Rosmarin	<b>10,50</b>
Pizza mit italienischem Landschinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano	<b>14,00</b>



# 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 Fussili mit dunklem Ragout  
von langsam geschmortem U.S. Beef **14,00**

Frische Spaghetti mit Sugo von San-Marzano-  
Tomaten, Kalamata-Oliven und Mozzarella di bufala **15,00**

Frische Tagliatelle mit Orangenbittersauce, Mandeln,  
grünem Spargel und Parma-Schinken **13,50**

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen, Currryscharfe-  
Safransauce, und confierte Paprika **16,00**

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

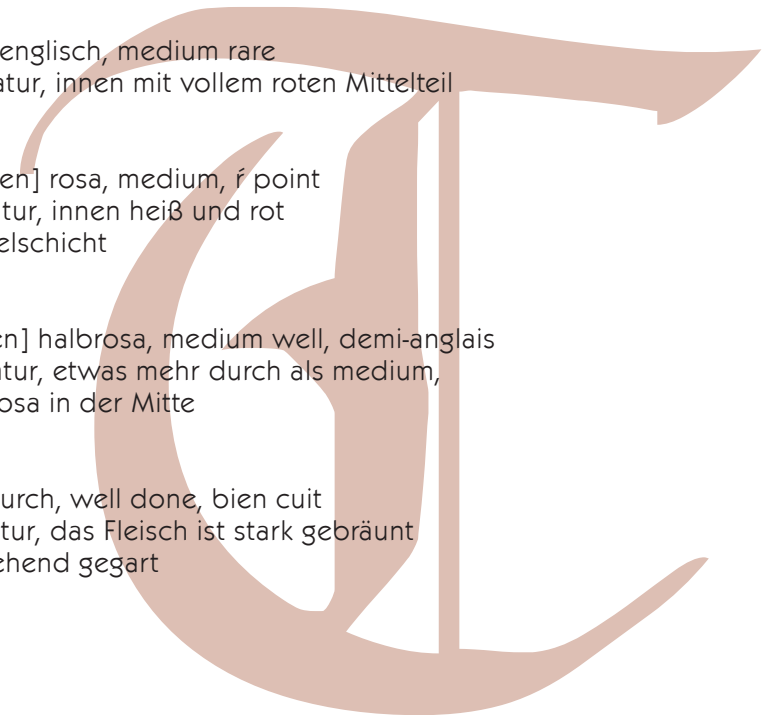
[Kern roh] blutig, rare, saignant  
49 °C Kerntemperatur, innen roh und leicht erwärmt

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

[Halb durchgebraten] rosa, medium, r 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

## Irish Beef Ox

Filet vom irischen Ochsen 30,50 40,50  
Auch Tenderloin genannt. Das wertvollste Stück. 250 g 350 g  
Fein marmoriert, zart und mager.

T-Bone vom irischen Weiderind 48,00  
Filet und Roastbeef am typischen Knochen in T-Form 800 g  
inkl. einem Sauceteller: ABB, Chimichurri, Trüffelmayonaise,  
Café de Paris Butter

## US Beef

American Top Butt Flap Steak 28,50  
Großes Bavette ist ein flaches, stark marmoriertes und 300 g  
saftiges Stück. Eines der besten Steaks überhaupt.  
Wird gegen die Faser dünn aufgeschnitten serviert

Ball Tip Roast 18,90 26,90  
Auch Round Tip Steak genannt, sehr mager aus der 250 g 450 g  
Keule geschnitten. Zeichnet sich durch helleres und  
saftig-zartes Fleisch aus, bei mildem Geschmack

## US Beef

Tafelspitz / American Top Butt Cap / Culotte 23,50  
US-Tafelspitz ist sehr zart und hat einen intensiven und 300 g  
nussigen Rindfleischgeschmack.  
Das Top Butt Cap liegt auf der Hüfte und wird auch als  
Hüftdeckel bezeichnet. Wird geschnitten serviert.

## Deutsch / Bayern

Ribeye Steak / Entrecôte 26,50  
Aus der Hochrippe geschnitten. Die feine Fettstruktur 350 g  
mit dem typischen „Auge“. Geschmacksintensiv

## Empfehlung

Bitte lassen sie sich von unserem Servicepersonal beraten.  
Wir halten auch immer unterschiedliche weitere Steaktypen  
und Zuschnitte / Cuts vor.



# Steaks

## Beilagen

- Salatbowl mit unserem Hausdressing
- Würziger Wildkräutersalat mit Hausdressing
- Frischer Mais, gebraten
- Sautierter Babyspinat
- Ofengemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Gegrillter grüner Spargel
- Gebratene Waldpilze mit Majoran
- Süßkartoffelpommes
- Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
- La Ratte Kartoffeln, grilliert
- Kartoffelsahnegatin

Eine weitere Beilage für je

4,00

## Saucen

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

Weitere Butter oder Sauce

2,50





# Alles für die Kids

Pizza Margherita	5,00
Pizza Salami	6,00
Pizza Tomate Mozzarella	6,50
Fussili mit Beef Ragout	6,50
Tagliatelle 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!

