

## > VORSPEISEN <

### MEDITERRANES BEEF-TATAR

Honig-Senf-Focaccia  
Trüffel Mayo | gepickelte Radieschen

19

A/M/O

### LAUWARMER SALAT VON DER SCHWARZWURZEL

rote Rüben- Gel | Pumpernickel | Haselnüsse

14

A/H, vegan

### HAUCHDÜNNES CARPACCIO

VOM ITALIENISCHEN WEIDERIND  
Pesto Genovese/ karamellierte Walnüsse / Cranberrys

19

H/O

### MARONISAMTSUPPE

Preiselbeerschaum

7

A/H, vegan

## > HAUPTSPESIEN <

### ROSA GEBRATENE BEIRIEDSCHNITTE

Trüffelsauce | Ricotta-Ravioli

28

A/C/G/O

### GESCHMORTE KALBSBACKERL

Chiantijus | cremig, knusprige Polenta | Artischocken

26

O/G/A

### REH A LA RAGOUT MIT GNOCCHI

Wurzelwerk | Parmesan

19

O/A

### MEDITERRANER ANGUS-BEEF-BURGER

Taleggio Käse | Ochsenerz-Paradeiser | eingelegte rote Zwiebeln  
Speck Chips | Pesto Rosso | wilde Oregano Fries

21

A/C/G

### RÖMISCHE SPAGHETTI CARBONARA

Cuanciale | Ei | Pecorino | Parmesan | Petersilie | Knoblauch

17

O/C/A/G

### RAVIOLI MIT RICOTTA SPINATFÜLLE

Parmesan | braunem Butterschaum | Babyspinat

17

A/C/M/O, vegetarisch

### MINI-GNOCCHI MIT 20-STUNDEN KÜRBIS

Thymian-Kürbiskern Crunch | Rucola

17

A, vegan

### GAMBAS RISOTTO

Gambasbisque | Ofentomaten | Amalfi Pesto

23

B/G/O/L/H

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

geschmorten Estragon Orangen | fermentierter Pfeffer

21

R/G

### OKTOPUS VOM GRILL

weißes Bohnen-Püree | schwarzer Bohnenknusper | rotes Pimento-Öl

23

R/G

### CALAMARI FRITTI

Unglaublich zart & knusprig! Zitronen-Sesam-Mayo | schwarzer Aioli | Grillzitrone

19

A/C/E/M/N/R

### BRANZINOFILETS VOM GRILL

Tomaten Olivensauce | Rosmarin-Erdäpfel / Knoblauch-Limetten-Butter | Grillzitrone

28

A/D/G/O

Gedeck: 3,50

## > DESSERT <

### FLÜSSIGER SCHOKOLADEKUCHEN

eingelegten Zimtpfirsichen | frische Minze

9.5

A/C/G/H

### LUFTIG, CREMIGES PANNA-COTTA

Punschbeeren | Spekulatiusbrösel

8.5

G/O/A/E



# CAYOS

BOHEMIAN SPIRIT ◊ BAR ◊ RESTAURANT





# CAYOS

BOHEMIAN SPIRIT ♦ BAR ♦ RESTAURANT