

La selection d’hors d’oeuvres

STARTERS

Les Huitres du jour à la pièce (O,R)
Austern des Tages pro Stück
Oysters of the day per piece

Calamars Frits (A, C, D, F, M, O, R)
Gebackener Tintenfisch mit Zitrus Mayonnaise
Fried calamari with citrus mayonnaise

Carpaccio de Poulpe (A, F, H, L, O, R)
Oktopus Carpaccio mit Zitronendressing und Haselnüssen
Octopus carpaccio with citrus dressing and hazelnuts

🍷 Burrata et Tomates (G, O, +V)
Burrata mit marinierten Datterini Tomaten und Basilikum
Burratta served with marinated Datterini tomatoes and basil

👉 Salade de quinoa (M,O,H,V)
Quinoa, Vogerlsalat, Datterini Tomaten, goldene Rosinen & Haselnuss
Quinoa, lamb's lettuce, Datterini tomatoes, golden raisins & hazelnut

Fromage de Chèvre avec Betteraves (A,C,G,H,L,O,+V)
Gebackener Ziegenkäse mit roten Rüben
Deep fried goat cheese with beetroot

🍷 Salade TUYA (A,B,C,D,H,M,O,+ALC)
TUYA Salat mit Avocado und Garnelen
TUYA salad with avocado and prawns

🍷 Escargots de Bourgogne (D,G,H,R,+ALC)
Schnecken in Kräuterbutter mit Knoblauch und Parmesan
Snails in herb butter with garlic and parmesan

Tartare de Boeuf (A,C,D,R)
Hand geschnittenes Rindertartar mit Pinienkernen und Kapernblättern
Hand cut beef tartare with pine nuts and caper leaves

🍷 Tartare de Thon (A,C,D,M,O)
Thunfisch Tartar mit Trüffel und Trüffel-Mayonnaise
Tuna Tartare with truffle & truffle mayonnaise

🍷 Carpaccio de Sériole du Japon (A,D,F,O)
Hamachi Carpaccio mit Zitronendressing und Guacamole
Yellowtail Carpaccio with citrus dressing and guacamole

Terrine de Foie Gras (A,C,G,O,+ALC)
Gänsestopfleberpastete mit hausgemachtem Brioche und Zwiebelkonfitüre
Foie Gras terrine with homemade brioche and red onion jam

Crevettes Tigrées (A,B,F,+ALC)
Geröstete Tigergarnelen mariniert mit pikantem Miso und Koriander
Roasted tiger prawns marinated with spicy miso and coriander

👉 Carpaccio de crevettes rouges (B)
Sizilianische rote Garnelen Carpaccio mit Olivenöl und Zitronensaft
Sicilian red prawns carpaccio with olive oil & lemonjuice

Truffle (every dish available with truffles)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide - **B:** Krebstiere - **C:** Ei - **D:** Fisch - **E:** Erdnuss - **F:** Soja - **G:** Milch oder Lak-
tose **H:** Schalenfrüchte - **L:** Sellerie - **M:** Senf - **N:** Sesam - **O:** Sulfite - **P:** Lupinen - **R:** Weichtiere

Zusätzliche Produkt-Informationen in unseren Speisen:

ALC: Alkohol - **PORK:** Schwein - **V:** Vegetarisch - **VEG:** Vegan

🍷 Signature dish

👉 New entry

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über etwaige Allergien zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung
Preise sind in Euro und inklusive Umsatzsteuer Gedeck 2,50

Les plats principaux

MAIN COURSE

👉 Rigatoni aux cèpes (A,C,G,+V)
Rigatoni mit Steinpilzen und knusprigen Schalotten
Rigatoni with ceps and crispy shallots

👉 Moules et palourdes (B,L,+ALC)
Miesmuscheln und Vongole mit Datterini Tomaten, Weißwein und gegrilltem Baguette
Mussels and clams with Datterini tomatoes, white wine and grilled baguette

Fettuccine Homard (A,B,D,G,L)
Fettuccine mit Hummer, Garnelen und sonnengetrockneten Tomaten
Fettuccine with lobster, prawns and sundried tomatoes

Risotto aux courgettes (B,G, L, +ALC)
ZucchiniRisotto mit Burrata und Sizilianischen roten Garnelen
Zucchini risotto with burrata and Sicilian red prawns

Loup de Mer (C,D,O)
Wolfsbarsch mit Tomaten - Auberginen - Relish und Pfifferlingen
Seabass with tomato - aubergine - relish and girolles

Lotte à la Sauce provençale (C,D,O)
Seeteufel am Knochen mit provenzalischer Sauce
Monkfish on the bone with provençal sauce

Morue Grillée (A,D,F,O,+ALC)
Gegrillter Kabeljau mit Fregola, Chorizo und Gartenkräutern
Grilled Cod served with fregola, chorizo and herbs from the garden

Daurade croustillante (D,O)
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Rieslingsauce, Kapern und Lauch
Crispy sea bream with Riesling sauce, capers and leeks

Coquelet au citron (H,N)
Auf Holzkohle gegrilltes, mariniertes Stubenküken
Wood fired, marinated baby chicken

👉 Côte courte de boeuf (G)
12 Stunden geschmortes Rippchen vom Rind mit Chimichurri
12 hours slow cooked beef short rib with chimichurri

Pluma Iberico (+PORK)
Gegrillte Schweinslende mit Piperade
Grilled Iberico pork with piperade

Côtelettes D’Agneau (A,G,O)
Gegrillte Lammkoteletts mit Cous cous
Grilled lamb cutlets with cous cous

Entrecôte de Boeuf 300gr (O,M)
Gegrilltes Rib-Eye mariniert mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit Schalotten und Kapern
Grilled dry-aged rib eye marinated with garlic and rosemary, served with shallots and capers

L’Accompagnement

ACCOMPANIMENTS

👉 Ratatouille (VEG)
Mediterranes Gemüse mit Tomate, Basilikum und Minze
Mediterranean vegetables with tomato, basil and mint

Pommes Frites (C,M,O)
Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise
French fries with truffle mayonnaise

Broccolini (V)
Broccolini mit Ingwer-Zitronen Dressing
Broccolini with ginger-lemon dressing

Chou-fleur (D,F)
Blumenkohl mit Miso und Trüffel
Cauliflower with miso and truffle

Salade Verte (O)
Gemischter grüner Blattsalat
Mixed green leaves salad

Cous cous
Cous Cous mit Gartenkräutern
Cous Cous with herbs from the garden

TUVA
VIENNA

