

*Nach einer insgesamt mehrjährigen Reise sind Simone
und Peter am Mariahilfer Platz vor Anker gegangen.
Der Feestern ist endlich da angekommen, wo er immer
hin wollte, und zur nächsten Insel ist es auch nicht weit.
Eine Verkettung glücklicher Umstände.*

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag von 12.00 bis 24.00 Uhr

Warme Küche von 12.00 bis 21.30 Uhr

Montags, Dienstags und Feiertags geschlossen – we are closed on Mondays, Tuesdays and holidays

Reservierungen:

Tel.: 0316 / 71 15 15

Email: Caylend@gmx.at

www.facebook.com/caylend

www.caylend.at

In case of food-allergies – please let us know!

Bei etwaigen Allergien oder Unverträglichkeiten halten Sie sich bitte an die angeführte Tabelle in der Speisekarte und die dazugehörige Kennzeichnung der einzelnen Gerichte. Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser geschultes Personal.

All prices include tax

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

APPETIZERS – VORSPEISEN

**Veal liver & truffle terrine wrapped in lardo, pickled veggies, chestnuts,
deviled quail egg, pineapple chutney, homemade grilled pear-bread**

Kalbsleber & Trüffel-Terrine im Lardo-Mantel, saures Gemüse, Maroni,
gefülltes Wachtelei, Ananas Chutney, hausgemachtes gegrilltes Birnenbrot (A,C,G,M,O,P)
€ 10,00

**Creole seasoned beef tenderloin tataki, soltero salad,
spiced mango coulis, coconut spuma**

Rinderfilet-Tataki in kreolischer Gewürzmischung,
Soltero Salat (Peruanischer Bohnen-Kartoffelsalat),
Mangocoulis, Kokos-Spuma (G,M,O,P)
€ 15,00

**Cajun spiced crispy sweet bread, brussel sprouts,
onion & speck relish, orange & garlic confit**

Cajun-mariniertes, gebackenes Kalbsbries, Kohlsprossen, Zwiebel & Speck Relish,
Orangen&Knoblauch Confit (A,C,F,L,M,N,O,P)
€ 11,00

**Escolar & octopus Ceviche: onions, pomegranate, candied hokkaido,
crispy plantain, cilantro-lime dressing**

Buttermakrelen & Octopus Ceviche: Zwiebel, Granatapfel, kandierter Hokkaido,
knusprige Kochbananen, Koriander-Limettendressing (A,C,D,E,F,H,N,O,P)
€ 11,00

Salmon Sashimi, warm sesame oil, soy sauce, fennel salad, scallions, fresh ginger

Lachs Sashimi, warmes Sesamöl, Sojasauce, Fenchelsalat, Jungzwiebel, Ingwer
(A,D,F,G,N,O,P)
€ 11,00

Shrimp Cakes, celery-apple salad, spicy vindaloo sauce, olive salsa

Gebackene Shrimp-Cakes, Stangensellerie-Apfelsalat, spicy Vindaloo-Sauce, Olivensalsa
(A,B,C,E,F,G,H,L,M,O,P)
€ 10,00

SOUP – SUPPE

Cauliflower & ginger foam soup, breaded egg yolk

Karfiol & Ingwerschaumsuppe, gebackenes Eigelb (C,H)

€ 5,60

Caribbean style tomato, shrimp & mussel chowder with okra

Karibische Tomatensuppe mit Shrimp, Muscheln & Okra (B,L,O,R)

€ 5,90

SALAD – SALAT

Valerian & radicchio salad, spiced pecans, croutons, goat cheese,

florida grapefruit segments, peanutbutter-ginger dressing

Vogelersalat & Radicchio, Pekannüsse, Croutons, Ziegenkäse, Florida Grapefruitfilets,

Erdnußbutter-Ingwerdressing (A,E,F,G,H,O,P)

€ 8,00

VEGGIE & VEGAN

Ravioli filled with red beets on broccoli & green curry cream,

vegetable brunoise, pumpkin seeds, blue cheese

Teigtaschen (www.monis.eu) mit roter Rüben-Fülle auf

Brokkoli & grüner Currycreme, Gemüsebrunoise, Kürbiskerne, Blauschimmelkäse

(A,C,G,H,L,M,N,O,P)

€ 14,00

Sauteed Quinoa, roasted vegetables & tofu, teriyaki sauce, spinach-velouté

Sautierter Quinoa, Röstgemüse & Tofu, Teriyaki Sauce, Spinat-Velouté (A,F,O,N,P)

€ 11,00

We are taking the liberty of charging a € 2,00 cover fee for dinner (weekends for lunch as well)

Abends (am Wochenende auch mittags) erlauben wir uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

Jamaican Curry braised lamb shank, fried rice, potatoes, yuca & crispy plantain

In hausgemachter jamaikanischer Currymischung geschmorte Lammstelze, gebratener Reis, Kartoffeln, Yuca & knusprige Kochbanane (A,E,F,M,N,O,P)

€ 24,00

Slow cooked mango-BBQ beef short ribs, home-smoked sweet potato mash, grilled endive, Zweigelt-Jus

Laaaangsam gegarte Mango-BBQ Rinder-Short Ribs, hausgeräuchertes Süßkartoffelpüree, gegrillter Chicorée, Zweigelt-Jus (A,F,G,L,M,O,P)

€ 19,00

Pan-roasted duck leg confit, carrot & tahiti-vanilla puree, sauteed spinach with speck & garlic, artichoke bottom, poached quail egg, spicy Jerk sauce

Confit von der Entenkeule, Karotten & Tahiti-Vanillepüree, sautierter Blattspinat mit Speck & Knoblauch, Artichokenboden, pochiertes Wachtelei, spicy Jerk Sauce (A,D,F,G,L,M,O,P)

€ 22,00

Braised pork cheeks, pumpkin & lemongrass cream, roasted beets & potatoes, broccoli, almondmilk-foam, natural jus

Geschmorte Schweinsbackerl, Kürbis & Zitronengrascrème, Brokkoli, , geröstete rote Rüben & Kartoffeln, Mandelmilchschaum, Naturjus (A,G,H,L,O,P)

€ 18,00

We are taking the liberty of charging a € 2,00 cover fee for dinner(weekends for lunch as well)

Abends (am Wochenende auch mittags) erlauben wir uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

FISH & SEAFOOD

**Blackened 160g yellowfin tuna steak, rice noodles with soy sauce & veggies,
wasabi, pineapple-coconut coulis, seaweed salad**

160g Yellowfin Thunfisch Steak in schwarzer Pfefferkruste,
Reisnudeln mit Sojasauce & Röstgemüse, Wasabi, Ananas-Kokos Coulis, Seetang
(A,D,F,G,H,L,M,N,O,P)

€ 24,00

**Coriander crusted grilled Octopus, spicy Cayman-style sauce,
roasted potatoes & romanesco, dehydrated olives**

Gegrillter Octopus in Korianderkruste, Cayman-style Sauce (spicy Tomaten-Kokossauce),
Röstkartoffeln, Romanesco & getrocknete Oliven (L,R)

€ 23,00

STEAKS

**Caylend-spice rubbed 200g filet of ostrich, roasted fresh market vegetables,
grilled bread dumpling, chimichurri, topinambur-truffle cream**

Gegrilltes 200g Filet vom Strauß, Caylend-Gewürzmischung,
knackiges Marktgemüse, gegrillter Semmelknödel, Chimichurri,
Topinambur-Trüffelcreme (A,C,E,G,H,N,O,P)

€ 29,00

**5-spice marinated 250g Flank steak, chick peas-puree, stir fried brussel sprouts,
anchovies, garlic butter & almonds, apple-ginger chutney**

5-spice mariniertes 250g Flank Steak , Kichererbsenpüree, geröstete Kohlsprossen,
Sardellen, Knoblauchbutter & Mandeln, Apfel-Ingwer Chutney (D,G,L,M,O)

€ 26,00

We are taking the liberty of charging a € 2,00 cover fee for dinner(weekends for lunch as well)

Abends (am Wochenende auch mittags) erlauben wir uns pro Gedeck € 2,00 zu verrechnen

DESSERTS & ICE CREAM – DESSERTS & EIS

„Cay-lime“ curd and yogurt mousse „by the glass“ with tangerine-sauce – lactosefree!
„Cay-lime“ Topfen-Joghurt Mousse im Glas mit Mandarinen-Sauce (G,O) – laktosefrei!
€ 6,00

Warm chocolate molten, mango & guava coulis, cardamom ice cream
Warmer Schokoladen-Molten, Mango & Guava Coulis, Kardamom-Eis (A,C,E,F,G,H)
€ 8,00

Cassava cake, kiwi sauce, pineapple jam
Cassava cake, Kiwi Sauce, Ananas Marmelade (C,O)
€ 6,00

Peanutbutter semifreddo, homemade macarons, hot chocolate fudge, dulce de leche, roasted & candied peanuts, cinnamon-whipped cream
Erdnußbutter Semifreddo, hausgemachte Makronen, warme Schokoladen-Karamel Sauce, Dulce de Leche, geröstete Erdnüsse, Zimtschlagobers (C,E,G,H,O)
€ 8,00

Kalamansi Sorbet (O)
€ 1,90/scoop/Kugel

Pineapple-coconut sorbet
Ananas-Kokos Sorbet (O)
€ 1,90/scoop/Kugel

Tonka beans & Kahlúa Icecream, roasted almonds
Tonka Bohnen & Kahlúa Eis, geröstete Mandeln (C,E,G,H,O)
€ 1,90/scoop/Kugel

Small cheese plate – Kleine Käsevariation (G,O)
€ 8,00

Hinweis zur Allergenkennzeichnung:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

<u>Kurzbezeichnung</u>	<u>Buchstabencodes</u>
glutenhaltige Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R