

*Nach einer insgesamt mehryährigen 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

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,
pineapple chutney, homemade grilled pear-bread**

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

€ 10,00

**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

SOUP – SUPPE

Caribbean style tomato, shrimp & mussel chowder with okra

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

€ 5,90

SALAD – SALAT

**Valerian salad & radicchio , spiced pecans, croutons, goat cheese,
florida grapefruit segments, peanutbutter-ginger dressing**

Vogerlsalat & Radicchio, Pekannüsse, Croutons, Ziegenkäse, Florida Grapefruitfilets,
Erdnußbutter-Ingwerdressing (A,E,F,G,H,O,P)

€ 8,00

add 80g of blackened tuna to your salad for additional € 8,00 –

80g gegrilltes Thunfisch Steak in Pfefferkruste zum Salad für extra € 8,00

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, gegrillte Chicorée, Zweigelt-Jus (A,F,G,L,M,O,P)

€ 19,00

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

Flank steak sandwich, guacamole, bacon, caramelized onions, brie cheese, spicy potatoes, red beets, lime aioli

Flank Steak Sandwich, Guacamole, Speck, karamalisierte Zwiebeln, Brie, spicy Kartoffeln, rote Rüben, Limetten-Aioli (A,C,E,F,G,H,L,M,N,O,P)

€ 16,00

add 1 fried egg to your sandwich for additional € 2,00 –

1 Spiegelei ins Sandwich für extra € 2,00

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

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

DESSERTS & ICE CREAM

„Cay-lime“ curd and yogurt mousse „by the glass“ with tangerine-sauce - lactosefrei!

„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

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