

# GRANVILLE ROOM

## Kleine Gerichte

### Tomaten & Bocconcini Salat 10

Strauchgereifte Tomaten, Extra Natives Olivenöl, frischer Basilikum, grober Pfeffer, Fleur de Sel & gealterter Balsamessig

### Pfannengeröstete Garnelen & Schneekrabben-Kuchen 11

Frisches Basilikum und Pecorino Pepato  
Risottokuchen, Sauce aus eingeweckten Limonen

### Gebackene Bocconcini 12

Umhüllt von geräucherem Büffel-Prosciutto, gegrillten Kräuter-Croutons & Basilikum-Käse-Sauce

### Panierte Chicken Wings 12

Scharfe jamaikanische Marinade mit jamaikanisch angeschärfter saurer Sahne oder Maker's Mark Bourbon BBQ-Sauce

### Bruschetta 9

Basilikum-Pesto, Ziegenkäse, scharfe Tomatensalsa, Port- & Granatapfel-Reduktion

### Gegrillte Gewürzbirne & Ziegenkäse-Salat 9

Rocket, Pinienkerne, Zitrus-Vinaigrette

### Poutine 9

Cremige Bratensauce, dickgeschnittene Pommes frites & Käsebruch

### Handgerollte Frühlingsrollen 9

Vegetarisch oder mit Schweinefleisch, mit Mirin, Tomate & Sojasauce zum Dippen

### Gedünstete Muscheln der Saltspring Insel 12

Weißwein-Estragon Sauce, Schalotten & Knoblauch, serviert mit Focaccia

### Spieß von Jakobsmuschel umhüllt von gegrillten Garnelen 12

mit Chipotle-Cocktailsauce

### Drei feine Käse mit Beilagen 15

Serviert mit Crostini

### Sojagepökelter Lachs 10

mit Limone-Koriander Jalapeño Creme fraiche & Lesley Stowe Kracker

### Auswahl an geräucherten und gepökelten Fleischwaren 15

gekörnter Senf, eingelegte Zwiebeln, Cornichons, geraspelttem Pecorino Pepato & Olivenöl-Crostini

## Hauptgerichte

Gegrilltes AAA Rinderfilet 22  
Ziegenkäse-Kartoffeln & Lauchgratin  
mit Brandy-Pfefferkornsauce

In Miso marinierter Heilbutt 22  
Salat aus neuen Baby-Kartoffeln mit Safran,  
Prinzessbohnen  
geschmorter Fenchel, Babykarotten  
rote Radieschen & geröstete Rüben

Gegrilltes Wildlachs-Steak 17  
Limonen-Koriander-Jasminreis, Kai-Lan  
Chipotle-Ahornglasur

Dicker Hamburger & dickgeschnittene  
Pommes frites 15  
über Apfelholz geräucherter Cheddar, knuspriger  
Frühstücksspeck

Tomate-Zwiebel Confit auf Vollkornbrötchen

Dick geschnittene Pommes frites

Pfannengeröstete Hühnerbrust 18  
Pilzsahnesauce mit Wildpilzen aus British Columbia  
Frühlingsgemüse & Schnittlauch-Kartoffelpüree

Gegrilltes halbes Lammkarree 22  
Minzsauce, mit Chili angeschärfter Gerstensalat  
getrocknete Kirschen, Jakobsmuschel Fenchel Dill

Sesam sautierter Ahi-Thunfisch 19  
In Miso geschwenkte Soba-Nudeln &  
Ingwerdressing, Kai-Lin, Wasabi & Soja

Steinpilz-Ravioli 16  
Pommeriesenf-Sauce  
& Pecorino Pepato

## Beilagen

Süßkartoffel Pommes frites mit geräucherter  
Knoblauchmayonnaise 6

Edamame mit grobem Meersalz 5

Gemüse der Saison 5

Dick geschnittene Pommes frites 5

Tagessuppe 5  
Serviert mit täglich wechselnden Beilagen

## Dessert

Drei feine Käse mit Beilagen 15

Serviert mit Crostini

*Bresse Bleu (Frankreich) mit gebackener  
Balsamessig-Birne*

*Seine natürliche Rinde ist weich, weiß und essbar.  
Innen enthüllt sich ein cremiger, milder, blau  
gäuderter Käse.*

*Höhlengereifter Schweizer Gruyere mit  
Zitronenchutney*

*Die rustikale, leicht ölige Rinde gibt den Weg zu  
einer festen, weichen Innentextur des Käses frei. Er  
ist leicht aromatisch mit einem robusten, bestimmten  
Geschmack.*

*Morbier (Frankreich) mit roten  
Ahornpflaumen & geriebenen Mandeln*

*Leicht an seiner schwarzen Aschenschicht zu  
erkennen, die ihn in der Mitte trennt, ist dies ein  
halbweicher  
Kuhmilchkäse, reich und cremig mit leicht bitterem  
Nachgeschmack.*

Vanille-Käsekuchen 6

Red Bull Reduktion

Vanille Creme brulee 6

Mango & Kiwi Salat

Schokoladen Tarte 6

Kokonuss-Mürbeteig-Kruste, Frucht- &  
Karamellsauce