

Herbst Aperos

Bitter Bloom

Amaro Averna | Martini Rosso | Prosecco 9,50

French Garden

Gin | Lillet | Birne | Mystic Mango 9,50

Barbie Spritz

Sarti rosé | Prosecco | Blutorange 9,50

Moët & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15 l 9,00

Kreuzers große Antipasti Platte

Ein Auszug aus unserer Vorspeisenkarte mit

Tatar, Lachs- und Thunfisch Sashimi, Antipasti, Burata

Roastbeef, Pulpo, Garnelen, Avocado, Aioli, Kresse, Weißbrot

55,00 €

Ein leichter Hauptgang für 2 oder eine üppige Vorspeise für 2 – 3 Personen

KLASSIKER

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch - Schalotten | Kapern | Sardellen | Brotchips | Eigelb Emulsion | Senfkörner

Asia – Yakisoba | Tofu Majo | Buchweizen | Kresse

als Vorspeise 21,50 als Hauptgang 29,50

SCAMPIPFANNE *das Original seit 2011*

Black Tiger Prawns mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert
in der Pfanne mit Sauce Aioli und Weißbrot

1 kg 73,00 1/2 kg 42,00

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Kürbis-Mangosuppe

Entenbrust Sopus vide | Kürbis Pipian

12,50

Irische Felsenaustern No 1

Chesterbrot | Rote Schalottenvinaigrette

Stück 4,50

Avocado

Passionsfrucht | Tramezzini | Cashew Kerne

16,50

Steinpilz Risotto

Kalbsbriesröschen | Trüffelschaum

19,50

Tuna & Fassona

Blue Fin Thunfisch Tataki | Tatar vom Fassona Filet | Mirin | Sake

21,50

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

Irish Hereford, Irland/Südamerika, Grass-fed, mager

Filet	200 g	42€	300 g	58€
Roastbeef	250 g	29€	350 g	39€

Black Angus, U.S.A, GOP, Nebraska, Grain-fed, marmoriert

Filet (Bestseller)	200 g	48€	300 g	67€
Rib Eye mit Fettauge			350 g	58€
Roastbeef mit Fettrand	250 g	36€	350 g	46€

Wagyu, Australien, Marbeling 9+, Grain-fed, stark marmoriert

Filet	200 g	85€
-------	-------	-----

Wagyu, Kagoshima, Japan, das wahrscheinlich beste Fleisch der Welt

Filet	ab 100 g pro 10 g	9,00 €
-------	-------------------	--------

Fassona, Piemont, sehr mager und trotzdem unglaublich zart (mr/r)

Filet	200 g	59€	300 g	88 €
-------	-------	-----	-------	------

Specials

Churrasco Spieß Rinderfilet Mignons mit Chili und Chimichurri 300 g 44 €

Fleischreise die besten Cuts von Angus, Wagyu, Ribeye und Fassona ab 3 Pers. p.P. 72 €

Filetto Lombarda 450 g Rinderfilet mit Kräutern und Knoblauch mariniert,
am Stück gebraten, serviert mit ligurischem Gemüse – für 2 Personen vom Irish Herford 79 €

vom Black Angus 95 €

Alle Steaks servieren wir mit unserer hausgemachten Kräuterbutter.
Am Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Scampipfanne

Black Tiger Prawns mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert in der Pfanne mit Aioli und Weißbrot

½ kg 42 € 1 kg 73 €

Blue Cobia Filet mit Chimichurry 32 €

Fjordlachs mit Limettenbutter 26 €

Pulpo mit Chimichurry 32 €

Blue Fin Thunfisch mit Yakisoba 32 €

SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse	Getrübelter Kartoffelstampf	Rosmarinkartoffeln
Frischer Blattspinat	Keniaböhnchen mit Speck	Pimientos dei Padron
Salate der Saison	Folienkartoffel mit Sourcreme	Butter Maiskolbe
Gebratene Pilze	Parmesan-Kartoffelstrudel	
		5,90

TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce oder Trüffelglace 3,00

Barbecue, Aioli, Green Goblin Chillisauce oder Chimichurri 1,50

DESSERTS

Kürbis Tarte Zimteis Maronencreme Orange Krokant	13,00
Kaffee Tiramisu Kaffee Karamell Birne Rum	13,00
Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten	11,50
Käseauswahl mit Früchten und Feigenchutney	14,50

...oder flüssig

Schweizer Edelbrände der Destillerie Etter

Williams, Alte Orange, Haselnuss, Waldhimbeere, Alte Pflaume oder Mirabelle	2 cl	7,50
--	------	------

Liebe Gäste,

Wenn Sie gegen etwas allergisch sind, fordern Sie bitte beim Service unsere Dokumentation an.
Wir beraten Sie gerne individuell und fachgerecht.