

## 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

### Moet & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15l 9,00

## Kreutzers 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 Soprus vide | Kürbis Pipian

12,50

Irische Felsenaustrern 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 Chimichurri 32 €

**Fjordlachs** mit Limettenbutter 26 €

**Pulpo** mit Chimichurri 32 €

**Blue Fin Thunfisch** mit Yakisoba 32 €

## SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse  
Frischer Blattspinat  
Salate der Saison  
Gebratene Pilze

Geträufelter Kartoffelstampf  
Keniaböhnchen mit Speck  
Folienkartoffel mit Sourcreme  
Parmesan-Kartoffelstrudel

Rosmarinkartoffeln  
Pimientos dei Padron  
Butter Maiskolbe

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.