

## Frühlings Aperitifs

### Spring Break

Aperol | Gin | Zitrone | Maracuja 11,00

### Campari Sour

Campari | Zitronensaft | Orangensaft | Zuckersirup 11,00

### Barbie Spritz

Sarti rosé | Prosecco | Blutorange 11,00

### Moet & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15 l 9,00

## Kreuzers große Antipasti Platte

Ein Auszug aus unserer Vorspeisenkarte mit

Tatar, Lachs- und Black Cobia Sashimi, Antipasti, Büffelmozzarella

Pulpo, Scampi, Avocado, Aioli, Kresse, Weißbrot

49,00 €

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

## KLASSIKER

Tatar vom Rinderfilet

*Klassisch* - Schalotten | Kapern | Sardellen | Bärlauch Mayonnaise | Kresse

*Asia* – Yakisoba | Tofu Majo | Tapioka Chips | Kresse

als Vorspeise 19,50      als Hauptgang 27,50

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 68,00      1/2 kg 39,00

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Bretonische Fischsuppe

Safran | Edelfische | Garnele | Jakobsmuschel 15,50

Irische Felsenaustern No 1

Chesterbrot | Rote Schalottenvinaigrette Stück 4,50

Avocado

Passionsfrucht | Tramezzini | Cashew Kerne 16,50

Black Rice Risotto

Jakobsmuschel | Pulpo | Safran | Kombu 18,50

Sashimi vom Blue Cobia

Apfel | Avocado | Rettich | Granatapfel 17,50

Burata

Rote Bete | Babyfenchel | Holunder | Brombeere 18,50

## Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

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

Filet	200 g	39€	300 g	54€
Roastbeef	250 g	27€	350 g	37€
Short Ribs mit BBQ und Coleslaw	400 g	25€	600 g	35€

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

Filet (Bestseller)	200 g	48€	300 g	67€
Rib Eye mit Fettauge			350 g	56€
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 4 Pers. p.P. 69 €

**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

### Scampifanne

Black Tiger Prawns mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert

in der Pfanne mit Aioli und Weißbrot

½ kg 39 € 1 kg 68 €

**Blue Cobia Filet** mit Chimichurry

32 €

**Fjordlachs** mit Limettenbutter

26 €

**Pulpo** mit Chimichurry

32 €

## SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse  
Frischer Blattspinat  
Salate der Saison  
Gebratene Pilze

Getrübelter Kartoffelstampf  
Keniaböhnchen mit Speck  
Folienkartoffel mit Sourcreme  
Parmesan-Kartoffelstrudel

Rosmarinkartoffeln  
Pimientos dei Padron  
Coleslaw

5,90

## TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce oder Trüffelglace

3,00

Barbecue, Aioli, Green Goblin Chillisauce oder Chimichurri

1,50

## DESSERTS

Pochierter Rhabarber Joghurt-Pinenkerneis   Pinien Granola   Basilikum	13,00
Gefüllter Zitronenbiskuit Zitronencreme   Erdbeer Ragout   weiße Schokolade	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.