

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

Moët & 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 – Yakisota | 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

Mahi Mahi Curry

Zwiebel Bhaji | Okra | Koriander 17,50

als Hauptgang 29,00

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€

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

TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce oder Trüffelglace 3,00

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

DESSERTS

Pochierte Ananas Ahornsirup Limette Kokos Yuzu Sorbet	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.