

Winter Aperos

Grapefruit Royal

Roséwein | Pink Grapefruit | Campari 9,50

Passionsfruit Blush

Sarti | Maracuja | Gingerbeer | Limette 9,50

Amaro Verde

Averna | Sherry fino | Tonicwater 9,50

Moët & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15l 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

Ochsen Consommé

Kärtner Nudel | Rindfleisch

12,50

Irische Felsenaustern No 1

Chesterbrot | Rote Schalottenvinaigrette
4,50

Stück

Avocado

Passionsfrucht | Tramezzini | Cashew Kerne

16,50

Adlerfisch Sous Vide

Rote Bete | Meerrettich | Miso

21,50

Pulpo

Apfel | Curry-Karottenpüree | Smoked Paprika

grüner
19,50

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€
-------	-------	-----

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 €

Das Beste vom Fassona Rind

geschmorte Bäckchen und rosa Filet mit Schwarzwurzel und Portweinschalotten
42 €

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

Feigen
Marone | Nougat | Rumtopf | Baiser 13,00

Lebkuchen
Walnusseis | Amaretto | Sauerrahm | Orange 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.