

Aperitifs im Sommer

Paloma

Tequila | Grapefruit | Limette 8,50

Schöne Gärtnerin

Salatgurke | Gin | Basilikum | Limette 8,50

Belsazar Tonic

Belsazar Vermouth | Mistelhain Tonic 8,50

Moet & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15 l 8,50

Augustiner Edelstoff

eisgekühlt 0,25 l 2,40

Degustationsmenü

Abendfüllendes Programm in 5 Gängen

p.P. 99 € serviert nur tischweise

Specials im August

Japanisches Wagyu Filet aus Kagoshima

100 g 45 € 200 g 90 €

mit Sesamlack und Wasabicreme

TATAR

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch - Schalotten | Kapern | Sardellen | Cornichons¹

Mediterran – Oliven² | Schalotten | Basilikum | Parmesan

Asiatisch – Ingwer | Zitronengras | Chili | Koriander

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch Schalotten | Ketakaviar | Limette | Pastis

als Vorspeise 18,50 als Hauptgang 24,50

Avocado Tatar (vegan) Tomatenconcassée | Limette | Orangenpfeffer 14,50

SCAMPIPFANNE

Argentinische Wildfang Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert in der Pfanne mit Sauce Aioli und Weißbrot

1 kg 64,00 1/2 kg 35,00

SUPPEN

Mi Vit Tiem

Ente | Pak Choi | Shitake | Udonnudeln 9,50

Kulajda

Pfifferlinge | Dill | pochiertes Ei 9,50

VORSPEISEN

Irische Felsenaustern No 1 Chesterbrot Rote Schalottenvinaigrette	Stück 4,00
Kalbsbries Pfifferlinge Trüffelschaum Röstbrot Shiso Kresse	16,50
Zweierlei von der Foie Gras Gebraten Parfait Trüffel Birne	22,50
Vitello Tonato „modern“ Kalbsrücken Yellow Fin Thunfisch Kapern Senfsaat	16,50
Carpaccio „Classic“ Hereford Rinderfilet Rucola Parmesan Pesto Pinienkerne	18,00
Piemonteser Trüffel Burata Caponata Akazienhonig Parmaschinken Chip	15,00

Liebe Gäste,

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

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

HEREFORD, Irland				
Filet	200 g	35,00	300 g	49,00
BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska				
Huftsteak Prime	200 g	21,00	300 g	29,00
Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	29,50	300 g	37,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	49,00
Filet (unser Bestseller)	200 g	42,00	300 g	60,00
FASSONA, Piemont, Franco Cazzamali	200 g	54,00	300 g	81,00
Filet				
WAGYU, Australien, Marblegrade 8+	200 g	75,00		
Filet				
SPECIALS				
Churrasco Spieß				
Medaillons vom Rinderfilet mit Chimichurri			300 g	37,00
Surf & Turf				
200 g Irisches Rinderfilet mit				
2 Riesen Langostinos und Sauce Bearnaise				54,00
Fleischreise				
die besten Cuts von Angus, Wagyu, Rib Eye		qb 4 P.	p.P.	56,00
und Fassona auf dem Holzbrett serviert				
AUS DEM DRY AGER				
5 Wochen gereift, je nach Verfügbarkeit	ab 700 g		100 g	12,00
Ribeye Bone in Prime, GOP, Nebraska				

Zu allen Grilladen servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter.

Am Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

Bleu: roher, kalter Kern | Rare: blutig, kalter Kern | Medium Rare: leicht blutig, warmer Kern
 Medium: rosa, warmer Kern | Medium Well: leicht rosa, heißer Kern

FISCHE

Wolfsbarsch oder Dorade	450 g	23,00
Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam-Lack	200 g	24,50
Fjord Lachs Filet mit Limettenbutter	200 g	22,00
Pulpo vom Grill mit Chimichurry	200 g	27,00

SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse	Gebutterte Maiskolbe	Rosmarinkartoffeln
Frischer Blattspinat	Keniaböhnchen mit Speck	Pimentos di Padron
Salate der Saison	Folienkartoffel mit Sourcreme	Geschmorte Zwiebeln
Gebratene Pilze	Getrübelter Kartoffelstampf	Karotten/Lauch/Pfeffer
		je 4,90

TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce, Sauce Bearnaise oder Trüffelglace	je 3,00
Barbecue, Aioli, Thai-Chillisaucce oder Chimichurry	je 1,50

DESSERTS

Tiramisu im Hippenring mit Sommerbeeren	11,00
„Eis am Stiel“ Mirabellenparfait mit Nougat und Brombeeren	11,00
Lemontarte „Distraction“ Zitronengraseis, Bisquit, Zitronencreme	11,00
Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten	9,50
Käse aus 3 Ländern mit dreierlei Chutneys	12,50