

Aperitif im Sommer

Moonfall

Belsazar | Cointreau | Traubensaft | Prosecco 8,50

Moet & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15 l 8,50

Augustiner Edelstoff

eisgekühlt 0,25 l 2,40

Menü

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch | Ponzu | Avocado Cherbet

2020 Pinot blanc „Einstein“, Weingut Molitor, Mosel



Gazpacho | Ochsenherztomate | Paprikatatar | Gurkengel



Loup de mer | Sepiaragout | Spinat

2020 Fumè, Chateau Schembs, Rheinhessen



Fassona Filet | Portweinglace | Confierte Süßkartoffel

2019 Familiae, Primitivo di Maduria, Aómani, Italien



Erdbeertarte | Basilikumsorbet | Lemonencurd

Moet & Chamdon Garden Spritz

Menu p.P. 99 €

Menu mit Weinbegleitung (4 fach a' 0,2 l) p.P. 135 €

nur tischweise

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 18,00 als Hauptgang 24,50

Avocado Tatar (vegan) Tomatenconcassée | Limette | Orangenpfeffer 13,00

SCAMPIPFANNE

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

1 kg 62,00 1/2 kg 34,00

SUPPEN

Bärlauchsuppe

Spargel | Edamama

9,50

Geeiste Ochsenherz Gazpacho

Paprikatatar | Gurkengel | Knoblauchchips

9,50

VORSPEISEN

Irische Felsenaustern No 1 Chesterbrot Rote Schalottenvinaigrette	Stück 3,50
Wachtelbrüstchen Himbeerjus Erbse Sellerie	15,50
Ceviche Leche de Tigre Adlerfisch Heilbutt Scampi Jakobsmuschel Limette Chili	15,50
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch Ponzu Avocado Cherbet Mönchsbart	16,00
Carpaccio „Classic“ Hereford Rinderfilet Rucola Parmesan Pesto Pinienkerne	17,00
Piemonteser Trüffel Burata Ligurisches Gemüse Akazienhonig Parmaschinken Chip	14,00

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	34,00	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	41,00	300 g	60,00
FASSONA, Piemont, Franco Cazzamali	200 g	54,00	300 g	81,00
Filet				
WAGYU, Australien, Marblegrade 8+	200 g	65,00	300 g	95,00
Filet				

SPECIALS

Churrasco Spieß				
Medaillons vom Rinderfilet mit Chimichurri			300 g	35,00
Surf & Turf				
200 g Irisches Rinderfilet mit				
2 Riesen Langostinos und Sauce Bearnaise				51,00
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				

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	21,00
Pulpo vom Grill mit Chimichurri			200 g	24,00

Zu allen Grilladen servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter.

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

SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse	Gebutterte Maiskolbe	Rosmarinkartoffeln
Frischer Blattspinat	Keniaböhnchen mit Speck	Pimentos di Padron
Salate der Saison	Folienkartoffel mit Sourcreme	Rotweinschalotten
Gebratene Pilze	Getrüffeltes Kartoffelstampf	
		je 4,90

TOPPINGS

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

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

DESSERTS

Erdbeertarte mit Basilikumsorbet und Lemonencurd	9,50
Baba au Rhum mit Pistazienespuma	9,50
Matcha Creme Brulée mit Rhabarber und Joghurtbisquit	9,50
Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten	9,00
Tête de Moine und Gruyère mit Trauben-Walnußsalat	12,50

