

Frühlings 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

Artischockensuppe

Jakobsmuschel | getrocknete Tomaten | Parmesanchips
14,50

Irische Felsenaustern No 1

Chesterbrot | Rote Schalottenvinaigrette
4,50

Stück

Avocado

Passionsfrucht | Tramezzini | Cashew Kerne

16,50

Black Angus Carpaccio

Schwarzer Rettich | Schwarzer Knoblauch | Perigord Trüffel | Parmesan
24,50

Pulpo Carpaccio

Galgan | Dashi | Pomelo | Lachskaviar | Shiso Öl
21,50

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 €

Fleischreise die besten Cuts von Angus, Wagyu, Ribeye und Fassona ab 3 Pers. p.P.
72 €

Aus dem Smoker U.S. Short Ribs, Brisket, Prime Rib oder Picanha
8 Stunden Niedrigtemperatur smoked. nach Verfügbarkeit ca. 350 g 32 €

**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 42 € 1 kg 73 €

Fjordlachs mit Limettenbutter € 26

Pulpo mit Chimichurry 32 €

Blue Fin Thunfisch mit Yakisoba € 32

SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse	Getrüffelter 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

Périgord Trüffel p. gr. 3,00

DESSERTS

Eclair 13,00
Ruba Schokolade | Blutorange | Minzeis

Yuzu Jasmin 13,00
Yuzo Cremaux | Jasmin | Lychee | Kokosnuss

Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten 11,50

Käseauswahl mit Früchten und zweierlei Feigenchutney 15,50

...oder flüssig

Schweizer Edelbrände - Destillerie Etter, Schweiz

Williams, Alte Orange, Haselnuss, Waldhimbeere,
Alte Pflaume oder Mirabelle 2 cl
8,50

Liebe Gäste,

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