

## Aperitif im Frühling

### Margaritus

Italicus | Rum | Limette | Orange 7,50

### Moet & Chandon Garden Spritz

Orange | Rosmarin 0,15 l 8,50

### Augustiner Edelstoff

eisgekühlt 0,25 l 2,40

## Menü

Spargel im Pastellteig | Kalbsbries | Sauce Bearnaise | Kresse

2020 Pinot blanc „Einstein“, Weingut Molitor, Mosel



Hummerbisque | Garnelen | Cognac



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 | Cornichons<sup>1</sup>

*Mediterran* – Oliven<sup>2</sup> | 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

Tom Kha Gai

Reisnudeln | Huhn | Enokipilze | Okra

9,50

Hummerbique

Garnelen | Blumenkohl | Cognac

9,50

## VORSPEISEN

Irische Felsenaustern No 1 Chesterbrot   Rote Schalottenvinaigrette	Stück 3,50
Jakobsmuscheln Sauce Verde   Parisienne   Portulak	15,50
Wachtelbrüstchen Himbeerjus   Erbse   Sellerie	15,50
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch Ponzu   Avocado Cherbet   Mönchsbart	16,00
Carpaccio „Classic“ Hereford Rinderfilet   Rucola   Parmesan   Pesto   Pinienkerne	16,00
Spargel im Pastellateig Kalbsbries   Sauce Bearnaise   Kresse	14,50

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 Teres Major – Metzgerstück			300 g	28,50
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 Filet	200 g	54,00	300 g	81,00
WAGYU, Australien, Marblegrade 8+ Filet	200 g	65,00	300 g	95,00
<b>SPECIALS</b>				
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 und Fassona auf dem Holzbrett serviert		qb 4 P.	p.P.	56,00
Das Beste vom Hereford Geschmorte Bäckchen und Filet in Portweinglace mit Wurzelgemüse				29,00
<b>AUS DEM DRY AGER</b> 5 Wochen gereift, je nach Verfügbarkeit Ribeye Bone in Prime, GOP, Nebraska	ab 700 g		100 g	12,00

## 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	Getrübelter Kartoffelstampf	
		je 4,90

## TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce, Sauce Bearnaise oder Trüffelglace	je 3,00
Barbecue, Aioli, Thai-Chillisaucе 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

