

## Winter Aperitifs

### Santa Claus

Prosecco | Bols Triple Sec | Zimt | Apfel 8,50

### Brandy & Port

Colheita Port | Carlos Primeros | Angostura 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 Winter

Japanisches Wagyu Filet aus Kagoshima M 9+

100 g 45 €    200 g 90 €

mit Sesamlack und Wasabicreme

## TATAR

Tatar vom Rinderfilet

*Klassisch* - Schalotten | Kapern | Sardellen | Cornichons

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

Dreierlei Tatar - Rinderfilet | Avocado | Thunfisch 17,50

## SCAMPIPFANNE

Black Tiger Prawns 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

Essenz vom Weideochsen  
Steinpilzravioli | Trüffel | Portwein

9,50

Topinambur  
Roastbeef | Chips

9,50

## VORSPEISEN

Irische Felsenaustern No 1 Chesterbrot   Rote Schalottenvinaigrette	Stück 4,00
Gegrillter Pulpo Olive   Chorizo   geräucherte Paprika	16,50
Rotbarbenfilet Süßkartoffel   Granatapfel   Garam Masala Jus	16,50
Gänsestopfleber Parfait   Apfel-Birnenchutney   Brioche	21,00
Kalbsbries Blumenkohl   Trüffel   Parisienne   Shizo	17,50

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

### Irish Hereford, Irland

Filet	200 g	35,00
	300 g	49,00

### Black Angus, U.S.A, Nebraska

Prime Huftsteak	200 g	21,00
	300 g	29,00

Roastbeef	200 g	29,50
	300 g	37,50

Filet (Bestseller)	200 g	42,00
	300 g	60,00

Rib Eye	350 g	49,00
---------	-------	-------

### Fassona, Piemont

Filet	200 g	54,00
	300 g	81,00

### Wagyu, Australien

Filet	200 g	75,00
-------	-------	-------

### Wagyu, Kagoshima, Japan

Filet	100 g	45,00
	200 g	90,00

---

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

---

### Specials

#### Churrasco Spieß

Rinderfilet Mignon mit Chili und Chimichurri	300 g	37,00
---	-------	-------

#### Fleischreise

die besten Cuts von Angus, Wagyu, Rib Eye und Fassona auf dem Holzbrett ab 4 Pers	p.P.	56,00
---	------	-------

#### Das Beste vom Hereford

Geschmorte Backerl und rosa Filet mit getrübtem Kartoffelstampf und Wurzelgemüse		29,00
--	--	-------

#### Aus dem Dry Ager

Rib Eye Bone In, GOP, Nebraska 5 Wochen gereift ab 700 g	p. 100 g	12,00
--	----------	-------

Zu allen Grilladen servieren wir unsere  
hausgemachte Kräuterbutter.  
Am Grill stehen zusätzlich verschiedene  
Salze und Pfeffer für Sie bereit.

#### Aus dem Meer auf den Grill

Wolfsbarsch	23,00
Dorade	23,00
werden am Stück serviert	

Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam Lack	24,50
---	-------

Fjord Lachs mit Limettenbutter	22,00
-----------------------------------	-------

Pulpo vom Grill mit Chimichurri	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	Getröffelter Kartoffelstampf	

je 4,90

## TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce oder Trüffelglace	je 3,00
Barbecue, Aioli, Thai-Chillisaucce oder Chimichurri	je 1,50

## DESSERTS

Tonkabohnen-Pannacotta mit Karamellfacetten und Physalis	11,00
Schokoparfait mit Himbeere und Rote Bete	11,00
Mangomousse mit Orangenpraline, Mandel und Limette	11,00
Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten	9,50
Käse aus 3 Ländern mit dreierlei Chutneys	12,50