

Winter Aperitifs

Quincy Mule

Quitte | Limette | Gin | Ginger Beer | Pfeffer 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

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
Gebackene Ziegenkäsebällchen Feldsalat Mandeln Himbeermayonaise	14,50
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

	100 g	200 g	300 g	350 g
Irish Hereford , Irland Filet		35,00	49,00	
Black Angus , U.S.A, Nebraska Prime Huftsteak		21,00	29,00	
Roastbeef mit Fettrand		29,50	37,50	
Filet (Bestseller)		42,00	60,00	
Rib Eye				49,00
Fassona , Piemont Filet		54,00	81,00	
Wagyu , Australien MB 9+ Filet		75,00		
Wagyu , Kagoshima, Japan Filet	45,00	90,00		

Specials

Churrasco Spieß Rinderfilet Mignon mit Chili und Chimichurri				37,00
Fleischreise die besten Cuts von Angus, Wagyu, Rib Eye und Fassona ab 4 Pers.				p.P. 56,00
Das Beste vom Hereford Geschmorte Backerl und rosa Filet mit getrüffeltem Stampf und Wurzelgemüse				29,00

Aus dem Meer auf den Grill

Dorade oder Wolfsbarsch am Stück serviert				23,00
Yellow Fin Thunfisch Mit Soja-Sesamlack				24,50
Fjordlachs mit Limettenbutter				22,00
Pulpo mit Chimichurry				27,00

Alle Steaks servieren wir unserer 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	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