

Aperitif im Herbst

Iced Apple Punch
Wodka | Apfelsaft | Cointreau | Gewürze 6,50

Moët & Chandon Garden Spritz
Orange | Rosmarin | 0,15 l | 8,50

Augustiner Edelstoff
eisgekühlt 0,25 l | 2,40

Menü

Gänsestopfleber | Birnenchutney | Brioche
2019 Sauvignon Blanc Sweetheart, Oliver Zeter, Pfalzwl



Hummerbisque | Jakobsmuschel | Cognac



Kalbsbries | Tagliatelle | Trüffelsahne
2019 Fumè, Chateau Schembs, Rheinhessen



Fassona Filet | Portweinglace | Kartoffelsouffle
2019 Familiae, Primitivo di Maduria, Aómani, Italien



Pochierte Williamsbirne | Nougatmousse | Orangecake
Moët & 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

Shoyu Ramen

Soba Nudeln | Huhn | Shitake | Ei 9,50

Karotten Ingwersuppe

Jakobsmuschel | Gartenkräuter 9,50

VORSPEISEN

Irische Felsenaustern No 1 Chesterbrot Rote Schalottenvinaigrette	Stück 3,50
Gänsestopfleber Trüffel Birnenchutney Brioche	17,50
Kalbsbries Tagliatelle Trüffel Parmesan Kräutersaitlinge	16,50
Carpachio vom Pulpo getrockneter Ricotta mariniertes Rotkraut Passionsfrucht	15,00
Bretonischer Hummer Karotte Orange Safran grüner Spargel	19,00
Vitello Tonato „Modern“ Kalbsrücken Thunfisch Kapern Wasabi	15,00
Kaviar „Black Label“ Aquakultur Italien, Acipenser baeri 50 g Blinis Creme fraiche Schalotten Ei	75,00

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	29,50	300 g	39,00
BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska				
Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	28,50	300 g	37,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	41,00
Filet (unser Bestseller)	200 g	38,00	300 g	54,00
FASSONA, Piemont, Franco Cazzamali	200 g	54,00	300 g	81,00
Filet				
WAGYU, Australien, Marblegrade 8+	200 g	58,00	300 g	86,00
Filet				

SPECIALS

Churrasco Spieß				
Medaillons vom Rinderfilet mit Chimichurri			300 g	29,50
Surf & Turf				
200 g Irisches Rinderfilet mit gegrilltem ½ Hummer und Sauce Bearnaise				49,50
Fleischreise				
die besten Cuts von Angus, Wagyu, Rib Eye und Fassona auf dem Holzbrett serviert		qb 4 P.	p.P.	55,00

AUS DEM DRY AGER

5 Wochen gereift, je nach Verfügbarkeit	ab 700 g		100 g	11,00
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 Chimichurry			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	Kichererbsencurry
Gebratene Pilze	Getrübelter Kartoffelstampf	Rotweinschalotten
		je 4,90

TOPPINGS

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

Pannacotta von der Tonkabohne mit Portweinfeigen	9,50
Apfeltarte mit Frangipane und Calvadosseis	9,50
Pochierte Williamsbirne mit Nougatmousse und Orangecake	9,50
Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten	9,00
Tête de Moine und Gruyère mit Trauben-Walnußsalat	12,50

