

Speise KARTE

VORSPEISEN

BEEF TARTAR 24 €

Braune Butter - Confiertes

Eidotter - Wildkräuter

HUMMERSALAT Halber 38 € Ganzer 60 €

Kirsche - Haselnuss - Straccino

ALBACOR THUNFISCH 22 €

Ponzu - Röstzwiebel - Schnittlauch

GRÜNER SPARGEL saisonal 18 €

Stracciatella - Erdbeeren - Blattsalat

GILLARDEAU AUSTERN NR. 3

- Classic Pro Stück 7,50 €
- Clean
- Japanese

ZWISCHENGÄNGE

GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGS

Ponzu Beurre blanc - Crispy 18 €

Chilli - Enoki

KNOCHENMARK 16 €

Zwiebel - Creme Fraîche

CARABINERO 26 €

Piment - Tomate - Butter

BAO BUN Pro Stück 12,50 €

Chicken Kaarage - Pickles -

Asia Mayo

CROQUETAS 18 €

de Jamón Ibérico 

Wir erlauben uns 4,50€ für unser

Kuvert zu verrechnen – Preise in Euro

inklusive Mehrwertsteuer.

HAUPTGÄNGE

STEAKS

- Rinderfilet 150g 36 €
- 250g 48 €
- 400g+ Preis auf Anfrage
- Rib-Eye US 300g 44 €
- Tomahawk 800g+ pro 100g 16 €
- Porterhouse 800g+
- Short Ribs US 42 €
- Wagyu auf Anfrage

AUS DEM MEER

- Dry aged Steinbutt pro 100g 10 €
- Seezunge 48 €
- Ganze Goldbrasse 36 €
- Pulpo pro Portion 38 €

ZU STEAK & FISCH SERVIEREN WIR:

- Smashed Potatoes - Pecorino - 10 €
- Rosmarin - Lardo
- Gemüsevariation vom Grill 8 €
- Bärlauch-Gnocchi saisonal 10 €
- Pommes Frites [Trüffelpommes 8 €/16 €

ON TOP

- Halber Langustenschwanz vom Grill 32 €
- Gänseleber 16 €

SAUCEN

- Cognac-Pfeffer | Sauce Béarnaise |
- Trüffelpjus | Grüne Chimichurri | Rote 5 €
- Chimichurri | Lobster-Mayo | Beurre Blanc |
- Kräuterbutter

VEGETARISCH / VEGAN saisonal

Weißer Spargel vom Grill - Yuzu Kosho -Pomelo 22 €

Spaghetti Pomodoro 18 €

Stracciatella di Burrata - Basilikum

DESSERTS

WARMER SCHOKOMOUSSE 16 €

Sauerkirsch & Basilikum-Sorbet

TIRAMISU 16 €

Kaffeeis - Espressocreme - Baiser

GEEISTE TOPFENKNÖDEL 16 €

Rosa Rhababer - Sauerampfer

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch (außer Fischgelatine)

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie