

Vorspeisen

Caesar's Salad mit Croûtons	13
• mit 2 Black Tiger Garnelen	29
• mit Rinderfiletspitzen	26
Bunter Tomatensalat & Hummus	13
Basilikum und Rote Zwiebeln	
Wolfsbarsch Ceviche	19
Rote Zwiebel, Koriander, confierte Kirschtomaten & Süßkartoffelchips	
Tatar von der Deutschen Färse	24
mit Eigelbcreme, eingelegt Pilze & Aioli	
Mais-Basilikum Gyoza	18
Misosauce & knusprige Schalotten	
Gegrillter Oktopus	23
scharfe Erdnussauce, frische Kräuter & Aschekartoffeln	

5 Gang Degustations Menü

-95-

Hauptgänge *Wasser & Feld*

Blumenkohl	28
Vadouvan Joghurt, Austernpilze und Kräutersalaten	
Tagesfisch	32
Drillinge, Krustentierschaum	

Dessert

Hausgemachte Pralinen	pro Praline 3
Mohn & Zitrone	15
Mohncreme, Zitronencreme, Zitronenverbene Gel, Zitronen-Curd, Mandel-Frangipane	
Dunkle Schokolade, Thymian & Brombeere	13
Brownie aus dunkler Schokolade, Thymian, Vanillecreme, Maldon-Salz, Brombeeren	

Hauptgänge vom Grill

Zu allen Steaks eine Beilage und eine Sauce inklusive pro Person.

Rib Eye MS5+ Black Angus Beef Jack`s Creek	
AUS	21 / 100 g
Rumpsteak Ojo de Agua	18 / 100 g
ARG	
Filet Deutsche Färse Gold Label	22 / 100 g
DE	
LaMila Free Range Gold Label	ca. 400g 49
Iberico Secreto ESP	

A5 Wagyu Miyazaki JPN

49 / 100g

Grill for two or more...

Flanksteak Greater Omaha Gold Label	120 /
USA	1000 g
Tomahawk John Stone, dry aged	135 /
IRL	1000 g

Beilagen

Babykartoffeln • Kartoffelpüree • Pommes Frites Zzgl. 6,50: **Trüffelpüree Trüffel Pommes Frites**

Saucen

Rotweinjus • Chimichurri • Togarashi-Butter

Gemüse

Geröstete scharfe Karotten 6,50
Gegrillter Pak Choi 7,90 Wilder Brokkoli 7,90
Austernpilze & Shiitake 10



Alle Preise sind in EURO und beinhalten die Mehrwertsteuer.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.