

Speise KARTE

VORSPEISEN

BEEF TARTAR 24€

Braune Butter - Confiertes
Eidotter - Wildkräuter

HUMMERSALAT Halber 38€ Ganzer 60€

Kirsche - Haselnuss - Straccino

ALBACOR THUNFISCH 20€

Ponzu - Röstzwiebel -
Schnittlauch

GILLARDEAU AUSTERN NR. 3

- Classic pro Stück 6,50€
- Clean
- Japanese

ZWISCHENGÄNGE

GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE

Ponzu Beurre blanc - Crispy 18€
Chilli - Enoki

KNOCHENMARK 16€

Zwiebel - Creme Fraîche

1/2 CARABINERO 21€

Piment - Tomate - Butter

BAO BUN pro Stück 12,50€

Short Ribs - Pickles - Asia Mayo

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+ 42€
- Short Ribs US 42€
- Wagyu auf Anfrage

FISCH DES TAGES

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen
nach dem täglich wechselnden Angebot.

ZU STEAK & FISCH SERVIEREN WIR:

- Smashed Potatoes - Pecorino - 10€
Rosmarin - Lardo
- Gemüsevariation vom Grill 10€
- Pommes Frites 8€

ON TOP

- Halber Langustenschwanz vom Grill 32€
- Gänseleber 16€

SAUCEN

- Cognac-Pfeffer | Sauce Béarnaise | 5€
- Trüffeljus | Chimichurri | Lobster-Mayo

VEGETARISCH

Gegrilltes Spitzkraut - Kombu Dressing - 22€
Geräucherte Mandeln - Meereskräuter

Spaghetti Pomodoro 18€
Stracciatella di Burrata - Basilikum

DESSERTS

WARMER SCHOKOMOUSSE 16€
Sauerkirsch & Basilikum-Sorbet

TIRAMISU 16€
Kaffeeeis - Espressocreme - Baiser

ZITRONEN-ZABAYON 16€
Cornflakeseis - Butterkeks

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Eier von Geflügel

D: Fisch (außer Fischgelatine)
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inkl. Laktose)
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie