

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 KRÄUTERSEITLINGE

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+ 42€
- 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 -
Rosmarin - Lardo 10€
- 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 |
- Trüffeljus | Grüne Chimichurri | Rote
Chimichurri | Lobster-Mayo | Beurre Blanc |
Kräuterbutter 5€

VEGETARISCH / VEGAN saisonal

- Weißer Spargel vom Grill - Yuzu Koshu -Pomelo 22€
- Spaghetti Pomodoro 18€
- Stracciatella di Burrata - Basilikum

DESSERTS

WARMER SCHOKOMOUSSE 16€
Sauerkirsch & Basilikum-Sorbet

TIRAMISU 16€
Kaffeeeis - Espressocreme - Baiser

GEEISTE TOPFENKNÖDEL 16€
Rosa Rhababer - Sauerampfer