VORSPEISEN kalt

Duo vom Thunfisch A1, A3, A4, A6, A8, A9, A10, A11, A12
Tatar im Taco serviert / Sashimi im Sesammantel / Avocado / Limette / Sesam / Ingwer / Sojasauce 14,50

Steak Tatar "Klassik" A1, A6, A11
Ei / Schalotten / Petersilie / Kapern / Cornichons 12,50

Rinder-Carpaccio A1, A6, A8, A9, A11
Grober Senf / Petersilie / Parmesanhobel 14,50

Kobe Vorspeisenvariation A1, A2, A4, A6, A8, A9, A10, A11, A12
Herzhafte Crème Brûlée / Carpaccio mit Miso und fermentiertem Knoblauch / Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse, Sprossen, Glasnudel, Kobehack 26,00

SALAT

CAESAR'S Salad A1, A3, A4, A6, A8, A9, A11 8,50
Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Sardellen
wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust A6 zzgl. 3,90
gegrillten Rinderstreifen A6 zzgl. 6,90

VORSPEISEN warm

Lauwarme Pimientos de Padrón A1, A6, A8, A9, A11
Hausgemachte Pastrami (Zusatzstoff: Nitritpökelsalz) / grobes Meersalz / Koriandersamen 9,50

Gebratene Jakobsmuscheln A4, A6, A8, A11, A13
Gemüse Couscous / Joghurt / Koriander 10,50

Knusprig asiatisch marinierte Würfel vom Duroc-Landschwein A6, A8, A10, A11, A12
Bohnenmousse / Thymian / Sesam 9,50

Variation vom William und Ziegenfrischkäse A1, A4, A6, A8, A9, A11
Birnen-Carpaccio / Ziegenkäse im Panko / Salatbukett / handgerührte Preiselbeere 10,00

SUPPEN

"Beeftea" A1, A8, A11
Klare Rinderkraftbrühe / Gemüseperlen / alter Sherry 8,50

Curry-Schaumsuppe A8
Limeblätter / Koriander-Kokosgelee 8,00

Hummer Bisqué A1, A3, A4, A5, A6, A8, A11
Hummerravioli / Cognac / Vanille 8,50

Für Genießer
Suppen Duo – wählen Sie zwei Suppen aus! 8,50

VORSPEISENVARIATION

ab 2 Personen
pro Person 14,00

STEAKS

800°C SOUTHBEND GRILL

Bavette Black Angus A6

	US	AUS
200g	26,00	24,00
300g	36,00	34,00
400g	46,00	44,00
500g	56,00	54,00

Rib Eye US Black Angus A6

300g	45,00
400g	60,00
500g	75,00

New York Sirloin Strip US Black Angus A6

300g	39,00
400g	50,00
500g	61,00

Filet Mignon US Black Angus A6

150g	38,00
250g	57,00

Porterhouse vom US Black Angus A6
für Mutige oder zwei Personen
pro 100g 14,50

Luma Beef
Morucha Côte de Boeuf A6

400g	70,00
800g	140,00

Wagyu
Picanha A6

200g	35,00
300g	51,00
400g	67,00
500g	84,00

Kobe Beef A5 A6
pro 100g 130,00

Fragen Sie unser Personal nach wechselnden Tagesangeboten!

Surf & Turf A5, A6, A8
½ Hummer ausgelöst und gegrillt 17,00

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen:

Kräuterkartoffeln in hauseigener Marinade
Rosmarin / Thymian / Chili / Schalotten / Meersalz / Olivenöl
oder
Kleiner gemischter Salat
A1, A8, A9, A11

BURGER

Premium Classic Beef Burger A1, A4, A6, A9, A11
Gegrillter US Beefburger / BBQ Sauce / Röstzwiebeln / Fried Pickles / Brioche / Pommes Frites 18,50
mit Cheddar Cheese A6 zzgl. 1,00
mit Gorgonzola A6 zzgl. 2,00
mit krossem Bacon Nitritpökelsalz zzgl. 2,00

Chicken Burger A1, A4, A6, A9, A11, A12
Gebackene Hähnchenbrust im Panko paniert / Curry-Mayonnaise / Fenchel & Chili / Brioche / Süßkartoffel Pommes 17,50

Black Tiger Burger A1, A3, A4, A5, A6, A9, A11
Gegrillte Garnelen / Safran-Mayonnaise / grüner Spargel / Sepia Brioche mit Sesam / Pommes Frites 22,00

Mini-Burger vom Kobe Beef A1, A4, A6, A8, A9, A10, A11, A12
Gegrillter Kobeburger / Wasabi / Curry-Mayonnaise / Schwarzer Crêpes / Süßkartoffel Pommes 29,00

VEGETARISCH

Hausgemachte Saisonale Ravioli A1, A4, A6
Bitte erfragen Sie weitere Allergene bei unseren Service-Mitarbeitern
Kräuter / Parmesan 17,00

Sous Vide gegarter Portobello A4, A6, A8
Ziegenfrischkäse mit Honig / Gemüse-Couscous / Tomaten 16,50

Veggie Burger A1, A4, A6, A9, A11
Waldpilz-Bohnen-Bratling / gegrillte Avocado / Mayonnaise / Brioche / Süßkartoffel-Pommes 16,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste A1, A3, A4, A6, A9
mit Kräuterkartoffeln in hauseigener Marinade oder Salat und einer Sauce nach Wahl 19,50

Thunfischsteak A3, A6
mit Kräuterkartoffeln in hauseigener Marinade oder Salat und einer Sauce nach Wahl 24,50

Gegrillte Garnelen A5, A6
in Butter geschwenkt je 4,00
Ab 6 Garnelen sind Kräuterkartoffeln in hauseigener Marinade oder Salat und eine Sauce nach Wahl inkludiert.

Gegrillte Jakobsmuschel A6, A13
in Butter geschwenkt je 100g 11,00
Ab 200g Jakobsmuscheln ist ein Salat oder Pasta mit kaltgepresstem Olivenöl und eine Sauce nach Wahl inkludiert.

Pasta mit 5 gebratenen Garnelen A1, A4, A5, A6, A8, A9, A11
Kräuterbuttersauce / Getrocknete Tomaten / Frühlingslauch / Beilagensalat 24,50

Pasta mit Hummer und Vanille A3, A4, A5, A6, A8, A11
Hummer/ Fave / Kräuter / Tomaten 28,00

Kartoffelstampf A6
Olivenöl / frische Kräuter 3,50

Süßkartoffelstampf A6, A11
Kokos / Süßholz / Sushi Vinaigrette 4,00

Selleriepüree A6, A8 3,50

Grüner Spargel gegrillt 5,50

Pimientos de Padron gegrillt A9, A11 3,50

Kleiner gemischter Salat A1, A8, A9, A11 3,50

Süßkartoffel Pommes 4,00

Steakhouse Pommes 3,50

Pasta mit kaltgepresstem Olivenöl 3,50

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Gebratener Blumenkohl A2, A6
mit Erdnüssen 4,00

Beilagen-Variation für Zwei 16,00
enthält verschiedene Allergene, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Hausgemachte Butter

Café de Paris A6, A8, A11 3,00

Orangen-Cranberry-Cognac Butter A6, A11 3,00

Klassische Kräuterbutter A6 3,00

Kalte Dips und Saucen

BBQ A4, A9, A11 2,50

Guacamole
mit Limettenabrieb und Koriander 3,50

Rahmsauce A6, A8, A11
mit grünem Pfeffer 3,50

Portweinsauce A8, A11 3,50

Tagessauce 4,00
Allergene bitte bei unseren Servicemitarbeitern erfragen

Allergene
A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss | A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfit | A12: Sesam | A13: Mollusken

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.