

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE-CRÈME BRÔLÉE MIT BUNTEM TOMATENSALAT, RUCOLA, YUZU MARINADE UND OLIVEN-CHIP	12,-
RINDERTATAR MIT GEBEIZTEM EIGELB, ROH MARINIERTER SPARGEL UND FRÜHLINGSKRÄUTERSCHAUM	16,-
IBERICO-SCHINKEN "GRAN RESERVA" HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN, VERFEINERT MIT ZITRONE UND OLIVENÖL	15,-
GEBRATENER SPARGEL MIT ARGENTINISCHEN WILDFANGGARNELEN, PASSIONSFRUCHT, BÄRLAUCHÖL UND CASHEW NÜSSEN	14,-
THUNFISCH THUNFISCH-TATAR UND SASHIMI MIT GURKENSUD UND WASABI-APFELSORBET	16,-
SPARGELCREMESUPPE KLASSISCH MIT PETERSILIENÖL	6,-

SALATE

CAESAR SALAD ROMANASALATHERZEN MIT KNOBLAUCH-PARMESAN-DRESSING, KIRSCHTOMATEN UND CROUTONS	KLEIN 4,90	GROB 10,80
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT TOMATE, GURKE UND BALSAMICODRESSING	KLEIN 4,90	GROB 10,80

STEAKS

- UNSER EIGENES DRY AGED BEEF - BESTE QUALITÄTEN AUS UNSERER REGION UND AUS UNSEREN EIGENEN REIFERÄUMEN. DAS FLEISCH WURDE ZWISCHEN 35 UND 70 TAGEN NACH DEM „DRY AGED VERFAHREN“ VEREDELT - SO BEKOMMT ES SEIN UNVERWECHSELBARES AROMA.	DRY AGED RINDERFILET(200g) DAS ZARTESTE STÜCK DES TIERES, ZUDEM SEHR FETTARM UND DELIKAT	38,-
	DRY AGED RUMPSTEAK(300g) DAS FLEISCH WIRD FÜR 50 TAGE TROCKEN GEREIFT, WODURCH ES DAS TYPISCHE „DRY AGED AROMA“ ERHÄLT	39,-
	DRY AGED RIB-EYE(400g) DAS BERÜHMTE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE. EIN „MUST EAT“ FÜR DEN STEAKLIEBHABER.	48,-
- US PRIME BLACK ANGUS BEEF - FÜR EINEN ECHTEN STEAKLIEBHABER FÜHRT KEIN WEG AN UNSEREM AMERICAN BEEF VORBEI. DER GESCHMACK, DIE ZARTHEIT UND QUALITÄT DES US-BEEFS SIND AUF ALLERHÖCHSTEM BEEF-NIVEAU.	BAVETTE (220g) SEHR SAFTIG UND KRÄFTIG IM GESCHMACK, PERFEKT GEREIFT. EIN SPANNENDER SCHNITT FÜR STEAKFANS.	28,-
	US PRIME HÜFTE (250g)	26,-
	US SHORT RIBS (300g) MIT KARTOFFELRÖSTI	19,-
	(600g) MIT KARTOFFELRÖSTI	38,-
- AUSTRALIEN JACK'S CREEK - BLACK ANGUS BEEF AUS AUSTRALIEN ENTSPRICHT ALLERHÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARTS. ES IST WUNDERBAR MARMORIERT UND IST DESWEGEN BESONDERS AROMATISCH.	TERES MAJOR (200g) SO ZART WIE EIN FILET, KRÄFTIG IM GESCHMACK	26,-
	LAMMHÜFTE(250g)	28,-
- NEW ZEALAND BEEF - DER GRUND, WARUM NEW ZEALAND BEEF SO GUT IST, IST DER, DASS DIE RINDER DAS GESAMTE JAHR FAST AUSSCHLIEßLICH MIT SAFTIGEM GRAS GEFÜTTERT WERDEN. EIN TRAUM FÜR JEDEN GOURMET!	LADYSTEAK (150g) RUMPSTEAK OHNE FETTDECKEL	18,-
	RIB EYE (300g) DER KLASSIKER MIT FETTAUGE	32,-
	RUMPSTEAK (250g) MIT FETTDECKEL	26,-
	RINDERFILET (200g) ZART UND NAHEZU FETTFREI	31,-
	GENTLEMAN`S CUT (300g) ZART UND NAHEZU FETTFREI	44,-

BEILAGEN

<u>GEMÜSE</u>		<u>KARTOFFELN & Co</u>		<u>SAUCEN & DIPS</u>	
GEGRILLTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL	5,90	KARTOFFELRÖSTI FRITTEN	4,90	BBQ SAUCE „RED ROOSTER“	2,50
GEBRATENE PILZE MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH	6,-	SCHWARZE TRÜFFELSTANGEN	6,-	MORCHELRAHM SOBE	4,50
BLATTSPINAT MIT FETA UND PINIENKERNE	5,90	ROSMARINKARTOFFELN	4,90	SAUERRAHM	2,50
GEBRATENER SPARGEL MIT ZITRONENTHYMIAN UND KIRSCHTOMATEN	6,-	MORCHEL-KARTOFFEL-KRAPFEN	4,90	CREME AUS GETROCKNETEN TOMATEN UND FETA	2,50
				LIMETTEN-AIOLI	2,50
				GUACAMOLE	3,50
				CHIMICHURRI	2,50

DESSERT

WEIBES SCHOKOLADENMOUSSE MIT TONKABOHNENPARFAIT, HASELNUSS, TRAUBEN UND KAFFEEGRANITÉE	8,-
SORBETVARIATION MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	8,-
SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, FRISCHEN HIMBEEREN UND HIMBEERSORBET	9,-
ERDBEERTÖRTCHEN DELUXE MIT BAYERISCHE CREME, MANDELSCHAUM UND ERDBEERSORBET	11,-
KÄSEAUFWAHL AUSWAHL FEINSTER KÄSE MIT NÜSSEN, CHUTNEY UND TRAUBEN	12,-

WIR FÜHREN EINE SEPARATE SPEISEKARTE MIT ENTHALTENEN ALLERGENEN. BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER. VEGETARISCHE KARTE AUF ANFRAGE