

Vorspeisen

Rieslingsuppe Steinpilz Geräucherte Ente <i>Riesling Soup Porcini Mushroom Smoked Duck</i>	12
 Bruschetta Cherrytomaten Knoblauch Basilikum <i>Bruschetta Cherry Tomatoes Garlic Basil</i>	12
 Eingelegte Kalamata Oliven <small>im Sud gereift</small> Datteln Paprika Creme Brotchips <i>Marinated Kalamata Olives Dates Paprika cream Bread Chips</i>	16
Oktopus Carpaccio Frisée Limette Yuzu Tomatenmarmelade Eingelegte Zitrone <i>Octopus Carpaccio Frisée Lime Yuzu Tomato Jam Preserved Lemon</i>	18
Gegrillter Oktopus Tomaten Oliven Creme Cous-Cous <i>Grilled Octopus Tomatoes Olive Cream Cous-Cous</i>	18
Gebratene Jakobsmuschel Erbsen Curry Creme Kresse Salat <i>Fried Scallop Pea Curry Cream Cress Salad</i>	19
Tatar vom Rind Rucola Kapernäpfel Parmesan <i>Beef Tartare Arugula Capers Parmesan</i>	22
„Black Tiger“ Garnelen Knoblauch Mayo Pimientos Cherrytomaten	6 Stück 20
<i>"Black Tiger" Prawns Garlic Mayo Pimientos Cherry Tomatoes</i>	12 Stück 38

Salate

 Wildkräutersalat Cherrytomaten Orangen-Ahorn-Dressing <i>Wild Herb Salad Cherry Tomatoes Orange-Maple Dressing</i>	12
Feldsalat Walnuss Dressing <i>Lamb's lettuce Walnut dressing</i>	15
Salate wahlweise mit <i>Salads optionally with:</i>	
-  gegrilltes Baguette mit Knoblauch <i>Grilled Baguette with Garlic</i>	+ 3
-  karamellisierte Ziegenkäse & Walnüsse <i>caramelized Goat Cheese & Walnuts</i>	+ 5
- Drei „Black Tiger“ Garnelen <i>Three "Black Tiger" Prawns</i>	+ 12
- Rindfleischstreifen <i>Beef Stripes</i>	+ 12

Risotto & Pasta

 Steinpilz-Risotto Rucola <i>Porcini Risotto Rocket Salad</i>	24
Tagliatelle Spinat Fenchel Tomaten Pesto <i>Tagliatelle Spinach Fennel Tomato Pesto</i>	24
 Tagliatelle frisch gehobelter Trüffel Trüffelöl Parmesan Späne <i>Tagliatelle freshly shaved Truffle Truffle Oil Parmesan Shavings</i>	25
Hauptgänge wahlweise mit <i>Main Courses optionally with:</i>	
- Drei „Black Tiger“ Garnelen <i>Three "Black Tiger" Prawns</i>	+ 12
- Flanksteak <i>Flank Steak</i>	+ 14

Burger

Prime Beef Burger Burger Patty ca. 180g Brioche Rucola Rote Zwiebeln Tomaten Parmesan Steakhouse Pommies <i>Prime Beef Burger Burger Patty ca. 180g Brioche Arugula Red Onions Tomatoes Parmesan Steakhouse Fries</i>	26
 VEGGIE „Burger“ Brioche Erbsen Patty Minze Avocado Creme Mango-Chili Chutney Steakhouse Pommies <i>VEGGIE "Burger" Brioche Pea Patty Mint Avocado Cream Mango-Chili Chutney Steakhouse Fries</i>	26

Fisch

Gegrilltes Lachssteak Süßkartoffel-Mouseline Baby Pak Choi <i>Grilled Salmon Steak Sweet Potato Mouseline Baby Pak Choi</i>	29
Thunfischsteak Halb Roh 7-Pfefferkruste Süßkartoffel-Mousseline Baby Pak Choi <i>Tuna Steak Medium Rare 7-Pepper Crust Sweet Potato Mouseline Baby Pak Choi</i>	36

Prime Beef Steaks aus dem 800 °C Grill

Die dunkle Kruste der Steaks: Gegrillt werden unsere Steaks in einem aus den USA importierten Spezialofen von Southbend, der das Fleisch bei 800°C schockerhitzt. Dadurch behalten die Steaks Ihren Saft im Inneren & lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, dunkle Kruste entsteht.

Alle Steaks werden mit Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Schalotten Sauce serviert
All steaks are served with rosemary potatoes, and red wine shallot sauce

Uruguay Black Angus Beef:		200 g	300 g	400 g
Reifezeit 4-5 Wochen Nahrung Von Gräsern & Mineralischer Pflanzen 120 Tage Getreidefütterung <i>Maturation period 4-5 weeks Nutrition from grasses & mineral plants 120 days grain feeding</i>				
Roastbeef <i>Striploin</i>	Fein Marmoriert mit leichtem Fettrand <i>Fine marbled With Tender Fat Strip</i>		32	40
Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Zwischenrippenstück Marmoriert <i>Piece of between the Ribs Marbled</i>		34	46
Filet <i>Tenderloin</i>	Zartes Fettarmes Stück aus der Lende <i>Tender A Low-Fat Piece from the Loin</i>	35	51	
Chateaubriand <i>Chateaubriand</i>	Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets <i>Double Sirloin Steak from the head of the Filet</i>		ca. 800 g	126

Argentinisches Premium Black Angus Beef:		200 g	300 g	400 g
Reifezeit 5-6 Wochen Tiefrote Farbe Fest Saftig Im Geschmack 120 Tage Maisfütterung <i>Maturing time 5-6 weeks Deep red color Feast Juicy in the taste 120 Days of corn feeding</i>				
Roastbeef <i>Striploin</i>	Fein Marmoriert mit leichtem Fettrand <i>Fine marbled With Tender Fat Strip</i>		36	46
Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Zwischenrippenstück Marmoriert <i>Piece of between the Ribs Marbled</i>		38	50
Filet <i>Tenderloin</i>	Zartes Fettarmes Stück aus der Lende <i>Tender A Low-Fat Piece from the Loin</i>	39	55	
Chateaubriand <i>Chateaubriand</i>	Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets <i>Double Sirloin Steak from the Head of the Filet</i>		ca. 800 g	136

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht | *All weights are based on the gross weight*
 Steaks ab Medium Well werden im Butterfly Cut gegrillt | *Steaks from Medium Well will be grilled with Butterfly Cut*

Saucen | Buttersaucen

BBQ <i>BBQ</i>	3	Grüne Pfeffersauce <i>Green Pepper Sauce</i>	3	Sauce Béarnaise <i>Sauce Béarnaise</i>	3
Trüffelbutter <i>Truffle Butter</i>	4	Kräuterbutter <i>Herb Butter</i>	3		

Beilagen zu den Steaks

Beilagen-Mix ab 2 Personen <i>Mixed Side Dishes as of 2 Persons</i>	pro Person	15	Grüner Spargel <i>Green Asparagus</i>	8,5
Gegrilltes Baguette mit Knoblauch <i>Grilled Baguette with Garlic</i>		5	Edelpilz Ragout <i>Precious Mushroom Ragout</i>	9
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>		6	Kartoffelpüree <i>Mashed Potatoes</i>	7
Mediterranes Gemüse <i>Mediterranean Vegetables</i>		7	Getrüffeltes Kartoffelpüree <i>Truffled Mashed Potatoes</i>	10
Blattspinat Cashew Chili Knoblauch <i>Leaf Spinach Cashew Nuts Chili Garlic</i>		7	Steakhouse Pommes Knoblauch Basilikum Pepperoni <i>Steakhouse Fries Garlic Basil Peppers</i>	9
Grüne Bohnen <i>Green Beans</i>		7	Getrüffelte Steakhouse Pommes <i>Truffled Steakhouse Fries</i>	11