



Vorspeisen

Cesar's Salad mit Croûtons Mit 2 Black Tiger Riesengarnelen Mit Rinderfiletspitzen	13 29 26
Bunter Tomatensalat & Hummus Basilikum und Rote Zwiebeln	13
Wolfsbarsch Ceviche Rote Zwiebeln, Koriander & Süßkartoffelchips	19
Tatar von der deutschen Färs Mit Eigelbcreme, eingeglegten Pilzen, Aioli	22
Mais-Basilikum Gyoza Misosauce & knusprige Schalotten	15
Gegrillter Oktopus Scharfe Erdnusssauce, frische Kräuter & Aschekartoffeln	23

5-Gang-Degustations-Menü
-85-

Hauptgänge *Wasser & Feld*

Gegrillter Blumenkohl Vadouvan-Joghurt, Austernpilze & Kräutersalat	24
Tagesfisch Drillinge & Krustentierschaum	Tagespreis

Dessert

Hausgemachte Pralinen pro Praline 3	
Mohn & Zitrone Mohncreme, Zitronencreme, Zitronenverbene-Gel, Limetten-Curd & Mandel-Frangipane	13
Dunkle Schokolade, Thymian & Brombeere Brownie, Thymian, Vanillecreme, Maldon-Salz & Brombeeren	11

Hauptgänge vom Grill

Zu allen Steaks eine Beilage und eine
Sauce inklusive pro Person.

Rib Eye MS5+ Black Angus Beef Jack's Creek
AUS 21/100g

Rumpsteak Ojo de Agua
ARG 13/100g

Filet Deutsche Färs Gold Label
DE 18/100g

Wagyu A5 Miyazaki JPN
45 / 100g

Grill for two or more...

F flanksteak Grater Omaha Gold Label
USA 140/1000g

La Mila Gold Label Iberico Secreto
Edelstück vom spanischen Eichelschwein 130/1000g

Tomahawk John Stone dry aged
IRL 150/1000g

Surf your Steak!

Black Tiger Riesengarnele 8/Stück

Beilagen

Babykartoffeln • Kartoffelpüree
Pommes Frites Zzgl. 6,50 **Trüffelpüree**
Trüffel Pommes Frites

Saucen

Rotweinjus • Chimichurri • Togarashi-Butter

Gemüse

Geröstete scharfe Karotten 6,50
Gegrillter Pak Choi 7,90 **Wilder Brokkoli** 7,90
Austernpilze & Shiitake 10

