



vorspeisen / starter

kürbissuppe,
gebratene jakobsmuschel, kokos, curry
pumpkinsoup,
scallop, coconut, curry (b,d,f) - - - - - **11,00**

rindertatar,
kapern, sardellen, ei, senf, schalotten, petersilie
beef tatar,
capers, anchovies, mustard, egg, shallot, parsley - - - **15,00 / 20,00**

königskrabbe
pata negra, maracuja, erbse
king crab,
pata negra, maracuja, peas - - - - - **22,00**

markknochen,
makrele, rote bete, grüner apfel
marrowbone,
mackerel, beet root, green apple - - - - - **17,00**

falsches filet vom milchkalb
räucheraal, kräutersalat
chuck tenderloin (veal)
smoked eel, herb salad - - - - - **18,00**

früchtebrot
birne, gruyer, hoi sin
fruitbread
pear, gruyer, hoi sin - - - - - **15,00**



grill mo-fr ab 18 / sa, so ab 12

deutschland

t-bone / red holstein / 5w. dry aged - - - - - **ab ca. 700g / 70,00**

prime rib / red holstein / 5w. dry aged - - - - - **ab ca. 700g / 63,00**

rinderfilet / fleckfieh / wet aged - - - - - **ab 200g / 30,00**

kalbskarree / 2w. wet aged

veal chop - - - - - **300g / 25,00**

roastbeef / black holstein / 5w. dry aged - - - - - **ab 250g / 28,00**

rib eye / black holstein / 5w. dry aged - - - - - **ab 300g / 38,00**

kotelett / duroc

pork chop / duroc - - - - - **250g / 19,00**

österreich

hanging tender / galloway / 2w. dry aged - - - - - **250g / 27,00**

prime rib / galloway / 5w. dry aged - - - - - **ab ca. 1000g / 120,00**

spanien

flank / wagyu / 2w. dry aged - - - - - **400g / 54,00**

roastbeef / txogitxu / 25 days dry aged - - - - - **300g / 38,00**

irland / black angus (fred and williams)

tomahawk / 2w. dry aged - - - - - **700g / 84,00**

t - bone / 4w. dry aged - - - - - **1000g / 135,00**

rib eye / 4w. dry aged - - - - - **ab 300g / 42,00**



beilagen / side dishes

gemischter salat / side salad (a, f, l)

caesar salad, wachsweiches bio-ei / caesar salad, egg (a,b,l,m)

bohnenragout, speck, zwiebeln / beansragout, bacon, onions (d)

pariser erbsen, kopfsalat / parisian peas, lettuce (d)

blumenkohlpüree, brösl, ei / couliflowermash, crumbles, egg (a, d)

spinat, limette, chilli / spinach, lime, chilli

ratatouille

mangold, ponzu, sesam / swiss chard, ponzu, sesam (f, m)

mais, cheddar, jalapeno / corn, cheddar, jalapeno (d)

süsskartoffelpommes / sweetpotato fries

hausgemachte pommes frites / homemade french fries -- je 6,50

saucen / special saucen (e, m) ----- je 3,50

cafe de paris butter, hollandaise, trüffel peccorino

hauptgänge / main course

artischoke

fregola sarda, oliven, kapern, tomate

artichoke, fregola sarda, olives, caper, tomato ----- 24,00

taube,

sauerkirsche, tasmanischer pfeffer, senfkohl

pigeon, sour cherry, pepper, pack choi ----- 33,00

zander,

kalbskopf, graupen, petersilie

pikeperch, calf's head, pearl barley, parsley ----- 34,00



nachspeisen / sweets

**weiße schokolade,
kreolische sauce, tonkabohneneis**
white chocolate
creole sauce, tonkabean ice creme (a,d) - - - - - **11,00**

**rüblikuchen,
orange, estragon**
carrotcake
orange, terragon (a,d) - - - - - **10,00**

**hausgemachtes sorbet,
cremant / wodka**
homemade sorbet,
cremant / vodka - - - - - **7,50**

käsevariation, feigensenf - - - - - **10,00**

unsere lebensmittel können farbstoffe, konservierungsstoffe,
pökelsalze und allergene enthalten.
bei fragen geben ihnen unsere mitarbeiter gerne auskunft
oder sie informieren sich mittels unserer schriftlichen ausführungen.

a: eier **b:** fisch **c:** krebstiere
d: milch **e:** sellerie **f:** sesam
g: schwefeldioxid und sulphite **h:** erdnüsse **i:** glutenhaltiges gerteide
j: lupine **k:** schalenfrüchte **l:** senf
m: sojabohnen **n:** weichtiere
