



MENU

STARTERS



Pimientos de Patron I Fleur de Sel I Teriyaki
Pimientos de Padrón I Fleur de Sel I Teriyaki
8

Schafskäse I Trüffel I Olive
Feta cheese I truffle I olive
12

Burrata I Tomatensugo I frittierter Basilikum
Burrata I tomato sauce I fried basil
12

Römersalat I Croûtons I Caesar Dressing I Parmesan
Romaine Lettuce I Croutons I Caesar Dressing I Parmesan
10

Argentinische Rotgarnelen I Tempura I Wasabi
Argentinian red prawns I tempura I wasabi
16

Pulpo I Linse I Curry I Sakura
Pulpo I lentil I curry I sakura
18

Hummus I USA Rinderfilet I Cashew I Granatapfel
Hummus I USA beef fillet I cashew I pomegranate
16

Japan Thunfisch I Mango I Algen I Avocado
Japan tuna I mango I seaweed I avocado
16

USA Rindertatar I Koriander I Ei I Gurke
USA beef tartare I coriander I egg I cucumber
24

Glen Douglas Lachs I Ponzu I Zitrone I Paprika
Glen Douglas salmon I ponzu I lemon I peppers
14

Kaviar I Blinis I Crème fraîche
Caviar I Blinis I Crème fraîche
30

MAINS

300 gr. Australian Entrecôte mit Chimichurri 300 gr. Australian Rib Eye Steak with chimichurri	36
200 gr. USA Beef Medaillons mit Parmesankruste, Thymian Honigjus 200 gr. USA beef medallions with parmesan crust, thyme honey jus	45
600 gr. Australian Entrecôte mit Chimichurri 600 g. Australian Rib Eye Steak with chimichurri	70
500 gr. Neuseeland Chateaubriand mit Cognac-Pfeffersauce 500 gr. New Zealand chateaubriand with cognac pepper sauce	82
Tagliatelle mit San Marzano Tomaten und Burrata Tagliatelle with San Marzano tomatoes and burrata	19
Tagliatelle mit Sommertrüffel und Parmesan Tagliatelle with summer truffle and parmesan	28
250 gr. Riesengarnelen mit Cocktailsauce 250 gr. king prawns with cocktail sauce	26
Japan Teriyaki Tuna mit Sesam und Crème fraiche Japan Teriyaki Tuna with sesame and crème fraiche	28
Glen Douglas Lachs mit Barbecue Trüffelsauce Glen Douglas Salmon with Barbecue Truffle Sauce	24

SIDES

Grüner Spargel mit Parmesan und Limette Green asparagus with parmesan and lime	8	Kartoffel-Lauchpüree Mashed potatoes and leeks	6
Brokkolini mit Chilli und Knoblauch Broccoli with chilli and garlic	6	Trüffel Püree Truffle puree	8
Vichy Möhren mit Ingwer und rosa Pfeffer Vichy carrots with ginger and pink pepper	6	Kräuter Risotto Herb Risotto	8
Trüffel Pommes Truffle Fries	9	Pommes frites French fries	6

DESSERTS

Zitronen Sorbet mit Belvedere Vodka Lemon sorbet with Belvedere Vodka	12	Champagner Sorbet mit Taittinger Champagner Sorbet with Taittinger	16
The Red Berry Plate mit weißem Schokoladeneis The Red Berry Plate with white chocolate ice cream	14	Tonka Bohnen Crème brûlée Tonka bean creme brulee	10
Mango-Passionsfrucht Panna Cotta Mango-Passionsfrucht Panna Cotta	10	Junes Fruit Plate for 2 Fresh seasonal fruits	24

CLASSICS

Cheese Plate		Ham & Sausage	
Auswahl an Internationalen erlesenen Käse mit Weintrauben und Dattelbrot	16	Auswahl an Internationalen Wurst und Schinkenspezialitäten mit Cornichons und Weintrauben	18

Mixed Plate	
Auswahl an erlesenen Käse & Internationalen Wurst und Schinkenspezialitäten Cornichons, Weintrauben und Dattelbrot	28

