



MENU

## STARTERS

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

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

Burrata | Gambas | Cherrytomaten | frittiertes Basilikum  
Burrata | prawns | cherry tomatoes | fried basil  
18

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

Carpaccio | Cipriani | Parmesan  
Carpaccio | Cipriani | Parmesan  
16

Lammkotelettes | Rosmarin | Weiße Bohnen  
Lamb chops | rosemary | white beans  
19

Pulpo | Wirsing | Crème fraîche  
Pulpo | savoy cabbage | Crème fraîche  
18

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

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

Calamaretti | Kartoffelsalat | mediterran  
Calamaretti | potato salad | Mediterranean  
17

Confierte Ente | Rosenkohl | Cumberland  
Duck confit | Brussels sprouts | Cumberland  
15

## CLASSICS

Cheese Plate  
Auswahl an Internationalen erlesenen Käse  
mit Feigensenf und Dattelprot  
16

## MAINS

300 gr. Australian Entrecôte mit Röstzwiebelbutter  
300 gr. Australian Rib Eye Steak with fried Onion Butter  
36

250 gr. Neuseeland Rinderfilet  
250 gr. New Zealand beef fillet  
42

600 gr. Australian Entrecôte mit Chimichurri  
600 g. Australian Rib Eye Steak with chimichurri  
70

500 gr. Neuseeland Chateaubriand mit Sauce Bearnaise  
500 gr. New Zealand chateaubriand with Sauce Bearnaise  
82

12 Stunden Confierte Entenbrust  
12 hours confit Duck breast  
26

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 Thunfisch Steak mit Limettensud  
Japan tuna steak with lime sauce  
31

## SIDES

Brokkolini mit Chilli und Knoblauch Broccoli with chilli and garlic	6	Kartoffel-Lauchpüree Mashed potatoes and leeks	6
Vichy Möhren mit Ingwer und rosa Pfeffer Vichy carrots with ginger and pink pepper	6	Trüffel Püree Truffle puree	8
Trüffel Pommes Truffle Fries	9	Pommes frites French fries	6
Baby leaf Spinat mit Tomaten und Knoblauch Baby leaf spinach with tomatoes and garlic	6	Portwein Scharlotten Sauce Port Wine Shallot Sauce	5
Rahmwirsing mit Muskatnuss Creamed savoy cabbage with nutmeg	6	Rotwein Honig Reduktion Red wine honey reduction	5

## DESSERTS

Zitronen Sorbet mit Belvedere Vodka Lemon sorbet with Belvedere Vodka	12	Apfeltörtchen mit Vanillecreme Apple tart with vanilla cream	9
Weißer Mousse au Chocolat mit Mango White chocolate mousse with mango	12	Cheesecake mit Himbeer Sorbet Cheesecake with raspberry sorbet	12

