Sommer Spritz[s]

Italicus Spritz
Italicus| Bergamotte| Prosecco 9,50

Limoncello Spritz
Limoncello| Prosecco|Limette 9,50

Orange Affair
Blutorange | Martini Fiero| Prosecco | Zitrone 9,50

Moet & Chandon Garden Spritz
Orange| Rosmarin 0,15 l 9,00

Kreutzers große Antipasti Platte

Ein Auszug aus unserer Vorspeisenkarte mit

Tatar, Lachs- und Thunfisch Sashimi, Antipasti, Burata

Roastbeef, Pulpo, Garnelen, Avocado, Aioli, Kresse, Weißbrot

55,00 €

Ein leichter Hauptgang für 2 oder eine üppige Vorspeise für 2 – 3 Personen

KLASSIKER

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch - Schalotten | Kapern | Sardellen | Brotchips| Eigelb Emulsion | Senfkörner

Asia – Yakisoba | Tofu Majo | Buchweizen | Kresse

als Vorspeise 21,50 als Hauptgang 29,50

GARNELENPFANNE *das Original seit 2011*

Black Tiger Prawns mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert in der Pfanne mit Sauce Aioli und Weißbrot

1 kg 73,00 1/2 kg 42,00

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Hummerbisque
Hummer| Garnelen | Blumenkohl 18,50

Irische Felsenaustern No 1
Chesterbrot | Rote Schalottenvinaigrette Stück 4,50

Wald & Feld
Süßmais Püree| Pilz Jus| gebeizte Blaubeere | Pfifferlinge 16,50

Ziegenkäse
Mangotatar| Avocado-Gurkencreme | Erbsen| Maracujasud 17,50

Tataki vom Tuna
Blue Fin| Orangen Ponzu| Fenchel | Sesam 21,50

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

Irish Hereford, Irland/Südamerika, Grass-fed, mager

Filet	200 g	42€	300 g	58€

Black Angus, U.S.A, GOP, Nebraska, Grain-fed, marmoriert

Filet (Bestseller)	200 g	48€	300 g	67€
Rib Eye mit Fettauge			350 g	58€
Roastbeef mit Fettrand	250 g	36€	350 g	46€

Wagyu, Australien, Marbeling 9, Grain-fed, stark marmoriert

Filet			200 g	85€
Rumpsteak (Hüfte)			250 g	39€

Fassona, Piemont, sehr mager und trotzdem unglaublich zart (mr/r)

Filet	200 g	59€	300 g	88 €

Specials

Churrasco Spieß Rinderfilet Mignons mit Chili und Chimichurri 300 g 44 €

Fleischreise die besten Cuts von Angus, Wagyu, Ribeye und Fassona ab 3 Pers. p.P. 72 €

Aus dem Smoker U.S. Short Ribs, Brisket, Prime Rib oder Picanha
8 Stunden Niedrigtemperatur smoked. nach Verfügbarkeit ca. 350 g 32 €

Filetto Lombarda 500 g Rinderfilet mariniert mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch.
Am Stück gebraten, serviert mit ligurischem Gemüse. Für 2 Pers. Black Angus 95 €

Irish Hereford 85 €

Alle Steaks servieren wir mit unserer hausgemachten Kräuterbutter.
Am Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Garnelenpfanne
Black Tiger Prawns mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert in der Pfanne mit Aioli und Weißbrot

½ kg 42 € 1 kg 73 €

Fjordlachs mit Limettenbutter 26 €

Pulpo mit Chimichurry 32 €

Blue Fin Thunfisch mit Yakisoba 32 €

SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse	6,50	Rosmarinkartoffeln	5,90
Frischer Blattspinat	7,50	Pimientos dei Padron	6,50
Gebratene Pilze	6,50	Folienkartoffel mit Sour Creme	5,90
Salate der Saison	6,50	Grana Padano-Kartoffelstrudel	6,50
Keniaböhnchen mit Speck	6,50	Butter Maiskolbe	5,90
Getrüffelter Kartoffelstampf	7,50	Geschmorte rote Zwiebeln	6,50

TOPPINGS

Grüne Pfeffersauce oder Trüffelglace	3,00
Barbecue, Aioli, Green Goblin Chillisauce oder Chimichurri	1,50

DESSERTS

Limette Limetten-Minzsorbet| Holunder Cremeux| grüner Apfel | Sponge Cake		13,00
Geröstete Feige Pistazieneis| eingelegte Brombeere | Zitronengel		13,00
Hausgemachte Sorbets Früchten Himbeer-Rote Bete, Apfel-Sellerie, Zitronen-Verbene, Gin Tonic-Gurke Gegrillte Ananans-rosa Pfefffer, Mango-Maracula-Chili, Schokolade-Meersalz	p. K.	4,00
Epoisses mit pochierter Ananas, Maracuja und Brotchips		15,50

...oder flüssig

Schweizer Edelbrände - Destillerie Etter, Schweiz

Williams, Alte Orange, Haselnuss, Waldhimbeere, Alte Pflaume oder Mirabelle	2 cl	8,50

Liebe Gäste,

Wenn Sie gegen etwas allergisch sind, fordern Sie bitte beim Service unsere Dokumentation an.
Wir beraten Sie gerne individuell und fachgerecht.