

## Aperitif der Woche

### Weißbier Hugo

Hollundersirup | Weißbier | Limette | Minze 7,90

### Lillet Winter Thym

Lillet | Birnensaft | Tonic | Zitrone | Thymian 7,90

## Menue

### Gänsestopfleber mit Schalottenconfit, Trüffel und Brioche

2018 Mehringer Blattenberg, Riesling Spätlese, Lenhardt, Mosel

\*

### Hummerbisque mit Langostino Maultaschen

\*

### Wildlachs im Dashi Sud mit Rettich und Austerncreme

2018 Grüner Veltiner Federspiel, Ried Kollmitz, Eigl, Wachau

\*

### Fassona Filet mit Barologlace und Marktgemüse

2018 Butcher's Reserve, Primivo di Maduria, Apulien

\*

### Ruby Mousse Törtchen mit Mango und Cassis

Champagner Hebrart Cuvée 1er Cru

Menu p.P. 79 €

Menu mit Weinbegleitung (4 fach 1/8 l) p.P. 109 €  
nur tischweise

## TATAR

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch - Schalotten | Kapern | Sardellen | Cornichons<sup>1</sup>

Mediterran – Oliven<sup>2</sup> | Schalotten | Basilikum | Parmesan

Asiatisch – Ingwer | Zitronengras | Chili | Koriander

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch

Schalotten | Ketakaviar | Limette | Pastis

als Vorspeise	17,00
als Hauptgang	23,50

Avocado Tatar (vegetarisch)

Tomatenconcassée | Limette | Orangenpfeffer 13,00

## SCAMPIPFANNE

Argentinische Wildfang Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert in der Pfanne mit Sauce Aioli und Weißbrot

1 kg	58,00
½ kg	32,00

## SUPPEN

Hummerbisque

Langustino Maultaschen | Armagnac 9,50

Pilzconsommé

Krause Glucke | Thymiannockerl | Gemüseperlen 9,50

## VORSPEISEN

<b>Wildlachs im Dashi Sud</b> Austerncreme   Rettich   Smoke	16,00
<b>Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch</b> Sesam   Ponzu   Wasabi   Pflügsalate	16,50
<b>Pulpo</b> Asia Schweinebauch sous vide   Belugalinsen   Honigkresse	15,50
<b>Irische Felsenaustern</b> Rote Schalotten Vinaigrette   Chesterbrot	Stk. 3,50
<b>Jakobsmuscheln</b> Ratatouille   Safranschaum	14,50
<b>Wachtelbrüstchen</b> Rote Bete Carpaccio   Feldsalat   Walnuss Crumble	15,50

- alle Vorspeisen sind auch in Hauptganggröße erhältlich -

## Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

### HEREFORD, Irland

Filet	200 g	29,50	300 g	39,00
Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	62,00

### BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	27,50	300 g	33,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	39,50
Filet (unser Bestseller)	200 g	36,00	300 g	49,00
Rib Eye Bone In, GOP (35 min.)	ab 700 g		100 g	13,00

### FASSONA, Piemont, Franco Cazzamali

Filet	200 g	54,00	300 g	81,00
-------	-------	-------	-------	-------

### WAGYU, Australien

Filet	200 g	56,00	300 g	84,00
-------	-------	-------	-------	-------

### WAGYU, Kagoshima, Japan

Filet, Marmorierungsgrad 10+			100 g	49,00
------------------------------	--	--	-------	-------

### Bayrisches Landschwein, Muggenthaler

Rücken Bone-In			350 g	24,00
----------------	--	--	-------	-------

### FLEISCH REISE

Angus, Wagyu, Rib Eye Bone in und Fassona auf dem Holzbrett serviert	ab 4 Pers.		p.P.	49,00
--	------------	--	------	-------

Bleu: roher, kalter Kern | Rare: blutig, kalter Kern | Medium Rare: leicht blutig, warmer Kern  
 Medium: rosa, warmer Kern | Medium Well: leicht rosa, heißer Kern | Well Done: ?

## FISCHE

Wolfsbarsch oder Dorade	450 g	22,00
Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam-Lack	250 g	23,00
Fjord Lachs Filet mit Limettenbutter	250 g	19,50
Pulpo mit Chimichurri	250 g	22,00

Zu allen Grilladen servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Aioli und Barbecuesauce

Am Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

## SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse	Rosmarinkartoffeln
Frischer Blattspinat	Folienkartoffel mit Sourcreme
Salate der Saison	Getrüffelter Kartoffelstampf
Frische, gebratene Pilze	Keniaböhnchen im Speckmantel
Gebutterte Maiskolbe	Pimentos di Padron mit Meersalz
	je 4,50

### Toppings

Rosa Pfeffersauce, Trüffelglace oder grüne Salsa Verge	3,00
--	------

## DESSERTS

Feuilleté mit Williamsbirne und Walnuß	9,50
Bergamotte Creme Brulee mit Mandarinsorbet	9,50
Ruby Mousse Törtchen mit Mango und Cassis	9,50
Hausgemachte Sorbets mit Früchten	p. K. 2,50
Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf	12,50

Liebe Gäste,

der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015, Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Wir verarbeiten grundsätzlich nur Frischprodukte und verwenden keine Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.

Wenn Sie gegen etwas allergisch sind, fordern Sie bitte beim Service unsere Dokumentation an.

Wir beraten Sie gerne individuell und fachgerecht.

Zusatzstoffe:

1= Konservierungsstoff bei Essiggurken

2= Oliven geschwärzt