

- V O R S P E I S E N -

Carpaccio vom Rinderfilet 14⁵⁰ €

Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Olivenöl |
Pinienkerne

Zander-Ceviche 14⁵⁰ €

gebeiztes Zanderfilet | Avocado | Mango Würfel | rote
Zwiebel | Limetten-Koriander-Marinade

Tatar vom Rinderfilet 17 €

Rind | Kapern | Sardellen | Cognac | Kohl-Speck-Brot |
Eigelb

Pfirsich-Burrata 12,50 €

gegrillter Pfirsich | wilder Rucola | geröstete
Pinienkerne | Balsamico-Beeren-Reduktion

- S U P P E N -

Gurkenkaltschale 11⁵⁰ €

Dill | Meeresspargel | Garnelen

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g 250g 300g

Filetsteak 44⁵⁰ € 51⁵⁰ € 58⁵⁰ €

saftiges Stück aus dem zarten
Rinderfilet, fein marmoriert und mager

Rumpsteak 34⁵⁰ € 41⁵⁰ € 48⁵⁰ €

Klassiker, mit feinem Fettrand

250g 300g 350g

Entrecôte 39⁵⁰ € 46⁵⁰ € 53⁵⁰ €

aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettauge

unsere Steaks sind auch als "Beef & Reef" +6⁰⁰ €
mit 3 argentinischen Rotgarnelen erhältlich

Neu: Auf Vorbestellung
bieten wir ab sofort auch
ein veganes Sojafilet
(100 g) an.
Bitte einen Tag im
Voraus Bescheid geben.

- Z U U N S E R E N S T E A K S -

Parmesan-Kräuter Pommes
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Ofenkartoffel mit Sour Cream
mediterranes Kartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln

getrübte Beilagen +2⁵⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

gebratenes Gemüse
Caesars Salad
Knoblauchbrot
gebratener Pak Choi
Hausgemachter Coleslaw
Pimientos de padron

- D I P S -

2⁵⁰ €

Aioli
Barbecue Sauce
Trüffel-Mayo

- S A U C E -

2⁹⁰ €

Pfeffersauce

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

Chimichurri-Butter
Tomaten-Chili-Butter
geröstete Knoblauchbutter

**Alle unsere Steaks können Sie auch in
größeren Zuschnitten bestellen.**

**Beachten Sie auch die wechselnden
Steaks in unserem Dry Ager. Wenden
Sie sich gerne an den Service.**