



Vorspeisen & Suppen

Kaninchenrücken im Kräutermantel Pflaumenholz fumée, Wakame Hokaido	18,50 €
Sashimi Masu-Lachs Birnen Tapioka, Schwarzer Sesam	17,50 €
Fermentierte Chioggia Beete Matcha, Kapstachelbeere	14,00 €
Kürbiscreme Hokaidozigarre, Shiso	9,00 €
Beef Tea Absolut Rindertatar, Wachtelei, Vodka Absolut	10,50 €

Hauptgerichte

Halbe Cherry Valley Ente Karamellisierter Orangen-Rotkohl, Serviettenknödel	25,50 €
Iberico Schweinefilet Bratapfeljus, Vichy-Karotten, Kartoffelbaumkuchen	22,50 €
Kalbsfilet Orangenjus, Rosenkohl, Maronenpüree	34,50 €
Damhirschrücken Barolojus, getrüffeltes Selleriepüree, Rote-Beete Ravioli	36,00 €
Seeteufel Babyspinat, Yuzu Linguine	29,50 €
Zander Glühweinschaum, Patisons, Quinoa-Risotto	22,00 €

Beachten Sie auch unsere Frisch-Fisch-Theke!



Die Fleischvirtuosen

Bestes Dry-Aged Beef aus unseren Reifeschränken, Lassen sie sich beraten!!

Alle Steaks werden bei 800 Grad in unserem BEEF CRAFT zubereitet.

Beilagen	€	Saucen	€
Steakhouse Pommes frites	4,50	Tomaten-Chilli-Konfitüre	3,00
Gebackene Kartoffel, Sour Cream	4,50	Chimi Churi	3,00
Bratkartoffeln ohne Speck	4,50	Zwiebelmarmelade	3,00
Speckbohnen	4,50	Rauchsalzbutter	3,00
Gebratene Zwiebeln	4,50		
Grill-Gemüse	4,50	Baby-Leaf Salat	6,90

Ab 4 Personen bieten wir auch eine Fleischreise an !!

Kleine Fleischreise

- Beef Tea
- 4 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 300 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

Preis pro Personen 69.00

Große Fleischreise

- Beef Tea
- 6 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 400 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

Preis pro Person 89.00

Vegetarisch

Polenta-Turm

Gemüse, Büffelmozzarella, Pesto 18,50 €

Risotto

Marinierter Kürbis, Parmesanchip 17,50 €

Desserts & Käse

Marzipan Royal

Feigensüppchen, Joghurteis 11,50 €

Dreierlei von der Schokolade

Zwergenorangen, Birne 14,50 €

Rohmilchkäse von Maître Affineur van Tricht

Weinbeeren, Feigensenf, Gaus-Baguette 16,50 €