

AUFTAKT

Gillardeau-Auster 7/Stk
Zitrone : Chesterbrot : Minzgranité

Omas Zwiebelsüppchen 12
wahlweise Garnelen oder Rinderfilet 24

Bergziegenkäse 18/26
Wildkräutersalat : Karamellisiert : Topping

Aglio e Olio 19/32
Black Tiger Garnelen : Kräuter-Knoblauchsud

Gebeizter Lachs 19/32
karamellisierter Romana : Crème fraîche-Dilldressing

Geräucherte Entenbrust 20/33
Beerensalat : Brombeersauce

Vitello tonnato 21/34
Rosa Kalbfleisch : Tunasauce : Shiso : Belper Knolle

Beeftatar-Törtchen 23/36
Handgeschnitten : schwarzer Trüffel : Trüffeleispuma

Lieblingsküche

HAUPTTEIL

Original Wiener Schnitzel 28/36
Cordon bleu vom iberischen Eichelschwein 32
Trüffelpommes : Beilagensalat : Garnitur

Ochsenbäckle 35
72h geschmort : HochZehn-Waffel : wildes Gemüse

HochZehn "Geschnetzeltes" 42
Tranchen vom Kalbsfilet : Kartoffelcrunch : Edelpilze & Sauce

Gebackener Lofoten-Skrei 37
Seezunge an der Gräte gebraten 44
Getrüffelter Rahm von Fregola-Perlen und Romana

Pflanzliches Steak 37
Kartoffelwaffel : wildes Gemüse : Chimichurri

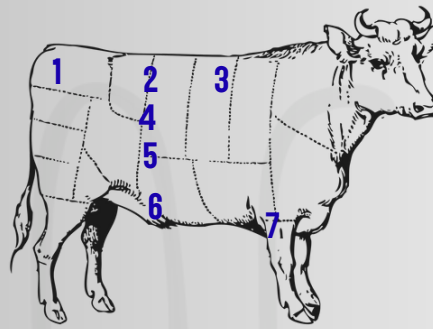
Tagliatelle 19
wahlweise Garnelen oder Rinderfilet +15
HochZehn-Kräuterpesto : Parmesan : Kerne

Orientalischer Lammrücken 33
Mariniert & gebratenen : Reis & Gemüse : Erdnusssauce

Atlantik-Hummer "Thermidor" 49
Gratinierter ½ Hummer : knusprige Kartoffel : Blattspinat
Hummer Thermidor ist ein Klassiker der französischen Küche. Das Hummerfleisch wird in einer cremigen Sauce (enthält Wein und Cognac) geschwenkt, zurück in die eigene Schale gefüllt und anschließend mit Käse überbacken wird

800° STEAKS

UNSERE STEAKS WERDEN BEI 800° IM BEEFER VEREDELT



Jacks Creek Black Angus aus Australien

Das Jacks Creek Rind steht weltweit für erstklassige Fleischqualität und wird von Gourmets und Fleischliebhabern hochgeschätzt. Es stammt von einer der führenden Premium-Rindfleischmarken aus Australien, die für ihre nachhaltige Haltung und außergewöhnliche Marmorierung bekannt ist.

Alle Steaks erhalten Sie in 190gr (ausgenommen Entrecôte/300gr)

1 Hüfte 33 | **3 Entrecôte** 64 | **5 Bürgermeisterstück** 37 | **6 Bavette** 38

2 Roastbeef vom deutschen Milchkalb in einem Macadamia-Mantel 39

7 F1 Wagyu Teres Major 48

Das Teres Majo ist strukturell und in seiner Zartheit dem Rinderfilet sehr ähnlich. F1 Wagyu ist eine Kreuzung aus australischen Black Angus-Rindern und japanischen Wagyu-Rindern. Diese Steakcuts bestehen zu 50 % aus Wagyu und 50 % aus Angus, was die intensive Marmorierung des Wagyu mit dem kräftigen Fleischgeschmack des Angus kombiniert.

4 DryAged John Stone Rinderfilet, Center-Cut 52

Dieses Premium-Fleischprodukt aus Irland, ist bekannt für seine außergewöhnliche Zartheit und den intensiven, nussig-buttrigen Geschmack durch die traditionelle Dry-Aging-Methode.

Der Center-Cut ist das wertvollste Teilstück aus der Mitte des Filets.

Steakbeilage

Kartoffelgratin : wildes Gemüse : Jus
(Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne auch alternative Beilagen)

Specials

Veredeln Sie Ihr Steak mit unserer berühmten **“Louisiana Style”** Trockenmarinade. Das Fleisch wird mit Butter bestrichen, mariniert und dann schwarz angebraten +4

“Butchers Block to share” 149

Entrecôte : Filet : Bavette

John Stone **Chateaubriand** 24

ab 400gr John Stone Filet, Preis/100gr

Kagoshima **Wagyu-Filet** A5 BMS 12 79/150gr

BMS 12: Höchste Marmorierungsstufe auf der japanischen Bewertungsskala