



VORSPEISEN

HOKKAIDOKÜRBISSUPPE
Ingwer | Creme Fraiche | Kürbiskern

12

PIMIENTOS DE PADRON
Chipotle Mayo | Meersalz

12

CLASSIC CEASAR SALAD
Parmesan | Croutons | Speck

11

TATAR VOM WILDLACHS kl. 22 gr. 27
Gurke | Ponzu | Avocado |
Buttermilch | Wantan

TATAR VOM WEIDERIND kl. 21 gr. 26
Schwarzer Knoblauch | Senfsaat |
Rote Zwiebel

DRY AGED STEAKS

WIR BEGLEITEN SIE ZU UNSEREM
REIFESCHRANK

BLACK AND BLUE
Außen geröstet, innen kalt und roh

RARE 42-45°C
Außen angebraten und im inneren noch roh

MEDIUM RARE 46-49°C
Scharf angebraten, leicht gegart innen noch etwas blutig

MEDIUM 53-56°C
Von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt

MEDIUM WELL 59-63°C
Länger gegart und im Kern noch leicht rosa

WELL DONE 68°C+
Durchgebraten (Filet nur Butterflycut)

AUF UNSEREM HAJATEC HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET

KLASSIKER

DORADE ROYALE 34
Risotto | Wirsing | Beurre Blanc | Caviar

TRÜFFEL PASTA 25
Trüffelsauce | Frischer schwarzer Trüffel

SPARERIBS VOM DUROC 33
Coleslaw | Pommes | BBQ Sauce

PRIME RIBEYE STEAK 59
US Angus- ca.270g

PRIME FILET STEAK 57
Australien Angus- ca.200g

PRIME CHEESEBURGER 28
Pommes | Cheddar | Briochebun

Wir wünschen Ihnen einen
Guten Rutsch



BEILAGEN

GEGRILLTER WILDER BROKKOLI	7	CREAMED CORN	7
TRÜFFEL POMMES	14	PAPRIKARAGOUT	7
POMMES	6	SPECKBOHNEN-CASSOULET	8
TWICE BAKED POTATO	8	MAC AND CHEESE	9
SAUTIERTE PILZE	8	KARTOFFELPÜREE	7
BEILAGENSALAT	6		

SAUCEN

PFEFFERSAUCE	5	CHIMICHURRI	4
SAUCE BERNAISE	5	CAFE DE PARIS BUTTER	4
BBQ SAUCE	4	KALBSJUS	5

DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE	14	NEW YORK CHEESECAKE	14
Erdnuss Salzkaramell Crumble		Waldbeeren Vanille Butterkeks	
KLASSISCHE CREME BRULEE	8	SORBET ODER EIS	4

WARME KÜCHE BIS 22:30 UHR



DESSERT BIS 23:00 UHR