



ZUM  
GOLDENEN  
KALB

## VORSPEISEN

### BEEF TEA

mit Vodka-Shot (nennen wir Bull Shot) + 4,50

### PIMIENTOS DE PADRÓN (GROSS)

grüne Paprikas mit Sauerrahm-Dip

### CAESAR SALAD

Parmesan, Croûtons

9,50

14,00

kl. 7,50 gr. 10,50

### ROH MARINIERTER LACHS

Zitronenbutter, Kräutersalat, Kartoffelstroh

### THUNFISCHTATAR

Avocadocreme, Wan Tan-Chips

### TATAR VOM RIND

Kartoffelchips, Crème Fraîche

### CANARD AU VIN

Ente, grüner Apfel, Radieschen, Spinat

19,50

kl. 26,50 gr. 33,50

kl. 21,50 gr. 28,50

20,50



## » DRY AGED STEAKS «

UNSER SERVICE BEGLEITET SIE ZUM

# REIFESCHRANK

MIT TÄGLICH WECHSELNDEN **SPECIAL CUTS**  
ALLE STEAKS AUCH ALS **SURF&TURF** MIT WILDFANGGARNELE 23,00 / STÜCK

### BLACK & BLUE

Außen geröstet, innen kalt und roh.

### RARE

Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°-50°C und ist damit noch roh.

### MEDIUM RARE

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 50°-54°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

### MEDIUM

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gegart. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 54°-56°C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

### MEDIUM WELL

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so daß es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 56°-60°C.

### WELL DONE | FILET: NUR BUTTERFLY CUT

Durchgebraten / grau 60°C+ (bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

ALLE STEAKS WERDEN AUF UNSEREM HAJATEC® HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET



## BEILAGEN

### KARTOFFELGRATIN

### TRÜFFELPOMMES (GROSS)

### POMMES

### SÜSSKARTOFFELPÜREE

### BAKED POTATO & SOUR CREAM

### CREAMED CORN

### BLATTSPINAT

### SPECKBOHNEN

### PAPRIKA & TOMATE GESCHMORT

### BEILAGENSALAT

### MAC & CHEESE (SIGNATURE SIDE DISH)

6,50

22,00

6,50

6,50

6,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

9,50



## SAUCEN

### SAUCE BÉARNAISE

4,00

### MEERSALZBUTTER

3,50

### CHIMICHURRI

5,00

### CHILI-CHUTNEY

4,00

### PFEFFERRAHM

4,50

### KALBJUS

4,00

### BBQ

4,00



## ALTERNATIVE ZUM REIFESCHRANK, UNSERE KLASSIKER

### PRIME RIBEYE STEAK (US ANGUS)

ca. 330g

65,50

### PRIME FILET STEAK (AUSTRALIAN ANGUS)

ca. 220g

59,50

### CHEESEBURGER AUS FILET (AUSTRALIAN ANGUS)

Pommes

29,50

### SPARERIBS (IBERICO SCHWEIN)

Krautsalat, Pommes

36,50

vegan oder vegetarisch

### BEYOND BURGER wahlweise mit Käse

Pommes

21,00 / 22,00

### VEGETARISCHES DREIERLEI

Paprika & Tomate geschmort, Blattspinat, Süßkartoffelpüree

18,50



## NACHSPEISEN

### CRÈME BRÛLÉE

7,50

### SORBET zur Auswahl: Zitrone, Basilikum oder Tagesspecial

mit Vodka- oder Gin-Shot + 4,50

4,00

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Sauerrahm (15 Min.)

PAVLOVA Baiser, Vanilleeis, rote Beeren

14,00

16,00

Sehr geehrte Gäste, falls Sie eine Karte mit den ausgewiesenen Allergenen wünschen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  
Wir möchten darauf hinweisen, dass eine Kreuzkontamination grundsätzlich nicht ausgeschlossen werden kann.