

# THE MENU

## STEAKS & BAR

### STARTERS & SALADS

<b>SALSICCIA PANZARELLA</b> <i>Tomatensalat, Salsiccia, mariniertes Fenchel, geröstetes Brot</i>	11 €
<b>BEETROOT BURRATINA</b> <i>Rote Beete, geröstete Pinienkerne, Burratina</i>	12 €
<b>MIXED SALAD</b> <i>Gemischter Salat, Hausdressing</i>	klein 4 € / 8 €
<b>CEASAR SALAD</b> <i>Romanherzen, Parmesan, Sardellen, Kapern</i>	9 €
& Bacon, Porkpops	+ 2 €
& Ziegenkäse, Backpflaumen	+ 4 €
& Scampi, marinierte Avocado	+ 6 €

### RAW BAR

<b>AUSTERN</b> <i>mit Zitrone und Pumpernickel gratiniert mit Soja-Hollandaise</i>	pc. 3 € pc. 4 €
<b>BEEFTATAR</b> <i>Crispy Kapern und Anchovi, Röstbrot</i>	klein 11 / 15 €
<b>SPICY BEEFTATAR</b> <i>Chili, getrocknete Tomaten, Schalotten, Oregano</i>	klein 11 / 15 €
<b>HAND-SLICED BEEF CARPACCIO</b> <i>handgeschnittenes Rinderfilet, Zitrusmarinade, Pesto</i>	15 €
<b>CEVICHE</b> <i>Garnelen, Lachs, Blutorange, Hokkaido, Rote Zwiebeln</i>	13 €

### OUR STEAKS

Wir beziehen unser Premium Fleisch von der MAPLE CREEK RANCH in Canada sowie von der SNAKE RIVER FARM in Idaho (USA). Die Rinder leben das ganze Jahr über im Einklang mit der Natur auf riesigen saftigen Weiden. Zusätzlich werden die Rinder mit Mais gefüttert, was das Fleisch unvergleichlich zarter macht. Die Rinder werden hormonfrei und ohne Spezialfutter aufgezogen.

<b>SIRLOIN STEAK</b> <i>(150 days grain-fed)</i> <i>Hüftsteak / Canadian Black Angus</i>	180 g 14 € 360 g 24 €
<b>RIB EYE</b> <i>(150 days grain-fed)</i> <i>Mastercut aus der Hochrippe / Canadian Black Angus</i>	350 g 36 €
<b>US-WAGYU STRIPLOIN</b> <i>(550 days grain-fed)</i> <i>Rumpsteak mit der einzigartigen Marmorierung</i>	150 g 35 € 300 g 68 €
<b>FILET STEAK</b> <i>(150 days grain-fed)</i> <i>Canadian Black Angus</i>	220 g 29 €
<b>SALMON STEAK</b> <i>aus dem Beefer</i>	14 €
<b>TEMPEH STEAK</b> <i>Fermentierte Sojabohnen mit Moromi-Miso</i>	14 €

### SPECIALIZE IT!

<b>&amp; TRUFFLES</b> <i>Schwarzer Trüffel aus Italien</i>	5 €
<b>&amp; ROASTED LOBSTER</b> <i>Langustenmedaillons für „Surf, n' Turf“</i>	15 €

### MASH & SIDES

<b>POTATO MASH</b> <i>Butterkartoffelstampf mit Schnittlauch / + Trüffel</i>	3 € / 7 €
<b>PARSLEY ROOT MASH</b> <i>Petersilienwurzelpuree mit Honig und Thymian</i>	4 €
<b>SWEET POP CORN MASH</b> <i>Püree aus süßem Mais mit Popcorn</i>	4 €
<b>HUMMUS</b> <i>Kichererbsenpuree mit Sesam</i>	3 €
<b>SAUTED BABY SPINACH</b> <i>Babyspinat, Knoblauchbutter</i>	4 €
<b>BEEFTEA AUBERGINE</b> <i>Gegarte Auberginenwürfel in kräftiger Rinderbrühe</i>	4 €
<b>SWEETPOTATO SOUR</b> <i>Süßkartoffelscheiben, Jalapenos, Balsamicoschalotten</i>	4 €
<b>ROASTED SQUASH &amp; APPLE</b> <i>Kürbis, Granny Smith, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer</i>	4 €

### SAUCE IT!

<b>PORTWEINJUS</b>	3 €
<b>AJOLI</b>	2 €
<b>TOMATENBUTTER</b>	2 €
<b>CHIMICHURRI</b> <i>Mittelamerikanische Kräutersalsa</i>	3 €
<b>SMOKEY ARRABIATA</b> <i>Tomatensalsa mit Paprika &amp; Chili</i>	2 €
<b>MOLE ALLE MANDORLE</b> <i>Mandel-Rosinen-Sauce</i>	3 €
<b>SOUR ONION RELISH</b> <i>Süß-saures Zwiebel-Chutney</i>	3 €
<b>MISO-HOLLANDAISE</b>	3 €
<b>HOT CHILLI SAUCE</b> <i>Hausgemachte Chilli-Sauce</i>	3 €

### PASTA DELUXE

<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> <i>Frische Pasta, Schwarzer Trüffel</i>	19 €
<b>TAGLIOLINI SCAMPI</b> <i>Scampi, Vanilletomaten, Petersilie</i>	17 €

### SWEETS

<b>TARTE TATIN</b> <i>Karamellierter Apfel, Bätterteig, Joghurteis</i>	7 €
<b>COOKIES &amp; CHOCOLATE</b> <i>Dunkle Schokolade, Hagebuttenmark, Knusperkeks, Salzkaramell-Eis</i>	8 €
<b>FORMAGGIO</b> <i>Käseauswahl aus Italien, Feigensenf, Baguette</i>	12 €

PLEASE, ASK FOR THE WINE LIST.