



Vorspeisen

Beefatar vom Charolais Rind (90g) 17 €
Kapern, Schnittlauch, Schalotten- Safrancreme, Wachtelei

US Flanksteak, Calamaretti (80g) 17 €
Flanksteak mariniert, Rettich, Sesam, Wakame Algen, Dashi

Sommerrolle (vegan) 14 €
Kaiserschoten, rote Bete, Paprika, Oliven

Kalb, Wurzelgemüse 9,50 €
Kalbsconsommé, Kalbspraline, Wurzelgemüse

Hauptgang

Charolais Rinderfilet (180g) 40 €
Erbsenpüree, geschmorte rote Zwiebeln, Kräutersaitlinge à la Crème,
confierte Kirschtomaten, Thaispargel

US Hanging Tender (200g) 35 €
BBQ style, geschmorte Bohnen, Kartoffelkräpfen, Passionsfrucht-Essiggel

US Flanksteak (200g) 39 €
Kürbis (Chutney, Püree, gegrillt), pikante Brombeere, Portweinjus

Dry aged Kalbs-Tomahawk (ca. 800g) 94 €
für 2 Personen am Tisch tranchiert - Zubereitungszeit ca.30-45 min
Erbsenpüree, geschmorte rote Zwiebeln, Kräutersaitlinge, Thaispargel,
Kürbischutney, Portweinjus

Perlgraupen, Birne, Chinakohl, Haselnuss (vegan) 19 €
Perlgraupen-Risotto, marinierte Birne, geschmorter Chinakohl, karamellisierte Haselnüsse

Portion **Trüffel Pommes** 10,50 €

Dessert

Schokolade, Rote Bete 9,50 €
Schokoladenmousse, Rote Bete, weiße Schokoladencreme

Feige, Pistazie 9,50 €
Feigen-Pistazien-Tarte, Pistaziencreme, Vanilleeis, Himbeergel

Käseauswahl
Schwarze Nüsse, geräucherte Mandeln, Feigensenf, Trauben

3 Sorten
5 Sorten

10,50 €
14,50 €