

Vorspeise

Beeftatar, klein oder groß

Kapern, Schnittlauchcreme, Dijonsenfcreme, Schalottenconfit,
Wachtelei, Silberzwiebeln
15,50€ oder 22,50€

Gebeiztes US Flanksteak

Zitrusfrüchte, Wachholder, Erbse, Wurzelgemüse, Kräutersalat, Zitronen-Thymiangel
15,00€

Gurke/ Wasabi/ Schmand

Gurken-Wasabi-Schmandsüppchen, gebackenes Kalbsrilette
9,50€

Hauptgang

US Flanksteak

US Cut, kräftig, ursprünglich, authentisch
220g 42€ 330g 59€

Charolais Rinderfilet

Französisch, fein, klar, typisch
180g 35€ 220g 49€

Dry Aged Kalbsrücken

natürlich, kraftvoll, unverfälscht
200g 34€

Oster Cut Mix vom Kalb

Dry aged Kalbsfilet und Kalbsrücken
220g 65€

Cut Mix

US Flanksteak / Charolais Rinderfilet
220g 44€ 330g 66€

**zu allen Hauptgängen servieren wir saisonale Blattsalate
mit zweierlei rohmarinierten Spargel, Dips, Salze**
alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Dessert

8,50€ p. Portion