

0.  
HELLO

*Wir glauben, daß der perfekte Geschmack erst dann erreicht ist, wenn man nichts mehr weglassen kann, um ihn zu verbessern. Deshalb fangen wir mit hochwertigsten Grundprodukten an und geben behutsam nur das hinzu, was wirklich nötig ist. Den Rest erledigen Hitze, Fermentierung und: Zeit.*

*Das genießt man am besten gemeinsam!*

## **NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE GOOD FOOD**

*Denn zusammen zu essen ist doch die schönste aller Arten. Deshalb könnt Ihr fast alle unsere Gerichte auch im „**Family Style**“ bekommen.*

*Große Schüsseln und Platten in der Mitte des Tisches und jeder greift nach Herzenslust zu.*

*Essen wie bei Freunden - nur ohne den Abwasch.*

### **6-GANG MENU**

**BEREITS EIN KLASSIKER BEI UNS: DAS CHEF'S CHOICE MENÜ, VON ALLEM DAS BESTE, VOM KÜCHENCHEF AUSGEWÄHLT. PERFEKT FÜR ZWEI BIS SECHS PERSONEN.**

**P.P. 46**



# 1.

## VORWEG

### ENTENCONSOMMÉ

mit gefüllten Wan Tan .....8,5

### STRACCIATA DI BURRATA (V)

Das „Herz der Burrata“, mit Wildkräutersalat und unserem Olivenöl.....10,5

### MINI ARTISCHOCKEN (V)

A la Barigoule im Gemüse-Thymiansud.....14

### CALAMARETTI VOM GRILL

Auf mariniertem Avocadosalat .....12,5

### 5 SPICES HUHN

Auf gemischtem Salat .....14,5

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE (V)

Mit Zitronenthymian, Honig & Grünzeug.....10,5

## TISCH VOLL

VOLLER TISCH FÜR ALLE: WIR STELLEN EUCH AUS DEN VORSPEISEN UND  
ZWISCHENGERICHTEN DEN GANZEN TISCH VOLL, IHR GENIESST - GEMEINSAM.

P.P. 34 (AB 4 PERSONEN)

## APERERO

### NEGRONI

Bei uns im Eichenfass gereift.....9,5

### CHAMPAGNER

Brut Tradition, Gatinois, Ay, 0,1l .....8,5

(V) = Vegetarisch. Eine Liste mit Allergenen hält der Service für Euch bereit.

# 2.

## BOWLS & TATAR

Eine Poké-Bowl ist ein hawaiianischer Salat aus Sushireis, roh mariniertem Fisch (oder Tofu) und verschiedenen Gemüsen, serviert in einer runden Schüssel

## POKÉ BOWLS

### THUNA

Pokéreis, mariniertes Thunfisch, Avocado, Gurke, Edamame.....16

### LACHS

Pokéreis, Lachs, Avocado, Gurke, Rettich & Norialgen.....16

### TOFU (V)

Pokéreis, geräucherter Tofu, Edamame, Gurke, Avocado.....14

## TATAR

ca. 160g frisch zubereitet

### RIND

100% Beef, mit Meerrettichtopping.....21

### LACHS

Mit Avocado & Koriander.....19

# 3.

## VON DER WEIDE

Unser Rindfleisch beziehen wir aus Omaha und nutzen ausschließlich handverlesene GOP Gold Label Produkte

## BEEF

### FILET VOM US BLACK ANGUS

Kommt mit einer Sauce + Salat oder Marktgemüse

ca. 180g ‚Ladies Cut‘ .....	29
ca. 250g .....	34
ca. 600g Chateaubriand.....	76

### STEAK FRITES VOM ENTRECÔTE

ca. 300g.....	29,5
---------------	------

### QUERRIPPE SIGNATURE DISH

Wieder da: Ca. 400g (mit Knochen), mit BBQ-Sauce lackiert, 12h im Ofen geschmort, mit Gemüse...32

### PASTRAMISANDWICH

Hausgemachtes Pastrami, lauwarm, mit Senfcrème, eingelegtem Weißkraut & Essiggurke .....	18
--	----

## SAUCEN & EXTRAS

Sauce béarnaise .....	3
BBQ Sauce .....	2,5
Bourbon-Pfeffersauce .....	3
B&M Trüffelcrème .....	2,5
Jus .....	4,5
Amazing Fries.....	5
Fritten, dick geschnitten & mit Pelle.....	4

# 4.

## AUS DER SEE

Unser Fisch ist MSC zertifiziert oder besser.  
Wenn Verfügbar, greifen wir auf Wildfang zurück.

### JI HAO TERIYAKI LACHS

Mittelstück, mit Gemüsecurry .....23

### THUNASTEAK

Rare gegrillt, dazu cremiger Sesamspinat .....26

### MIESMUSCHELN

In Weißwein-Tomatensauce, mit Gemüse & Fritten  
und unserem hausgemachten Ingwerdip .....24

### CATCH OF THE DAY

Jeden Tag frisch, unser Service berät Euch gerne

# 5.

## DANACH

Alle Desserts sind hausgemacht, Ehrensache

### CHEESECAKE

Mit Keksboden.....6,5

### APFEL-TOPFENSTRUDEL

Mit Vanillesauce.....5,5

### SCHOKOMALHEUR

Aus Valrhonasschokolade, mit Vanillecrème .....7  
Frisch aus dem Ofen, bitte erlaubt uns ca. 10  
Minuten Zubereitungszeit (lohnt sich!)

## KURZE & FEINER STOFF

Helbing, 4cl.....5,5  
Averna, 4cl.....5,5  
Fernet Branca.....5,5  
Jägermeister Manifest, 4cl.....5,5  
Sambuca, 4cl.....5,5  
Grappa Sarpa di Poli, 2cl.....4,5

Rum Chata, 4cl.....5,5  
Rum Pyrat XO, 4cl.....8,5  
Whisky Glenmorangie 18 Yrs, 4cl.....18,5  
Tariquet XO, 4cl.....10,5  
Haselnussbrand, 2cl.....7,5  
Kirschbrand, 2cl.....7

(V) = Vegetarisch. Eine Liste mit Allergenen hält der Service für Euch bereit.