

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

ROTE BETE CARPACCIO (V)

Trüffel-Limonenvinaigrette & 50 Monate gereifter
Büffelparmesan9,5

STRACCIATA DI BURRATA (V)

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

KÜRBIS-INGWERSUPPE (V)

Mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem
Kürbisöl.....9,5

CALAMARETTI VOM GRILL

Mit lauwarmen Palbohnensalat.....9,5

KNUSPRIGER THUNASALAT

Vom Yellowfin-Thuna, mit gebackenem
Frühlingsrollenteig14

VITELLO TONNATO

Mit frittierten Kapern9,5

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)

APERRO

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.

VOM FELD & ZWISCHENDURCH

GANZE BRETONISCHE ARTISCHOCKE (V)

Im Zitronensud gegart, dazu zweierlei Dip14

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE (V)

Auf Grünzeug, mit Zitronenthymian, Honig & eingelegten Feigen10,5

SPINATSALAT (V)

Mit Roquefort-Dressing, karamelierte Walnüsse & Nashibirne9,5

5 SPICES HUHN

Auf gemischtem Salat14,5

TEMPURA SHRIMPS

mit scharfem Chilidip.....21

TATAR

ca. 160g frisch zubereitet

KLASSISCH

100% Beef, mit frittierten Kapern.....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

LAMMHAXE

Im Ofen geschmort, serviert im Kichererbsen-Gemüsesud, mit Couscous Maghrebine..... 29

BURGER

BLACK ANGUS BEEF BURGER

Mit Rucola, Tomatensalsa, Taleggio & Fritten... 18

SAUCEN & EXTRAS

Sauce béarnaise 3
BBQ Sauce 2,5
Chimichurri..... 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 Pak Choi, Sesamcrème und geröstetem Sesam23

THUNASTEAK

Rare gegrillt, dazu Chili sin Carne.....26

MOULES FRITES

Mit Fritten & Ingwermayo24

CATCH OF THE DAY

Jeden Tag frisch, unser Service berät Euch gerne

5.

DANACH

Alle Desserts sind hausgemacht, Ehrensache

CHEESECAKE

Mit Keksboden.....6,5

QUARKSPLITTER

Mit Zwetschgenröster.....5,5

SCHOKOMALHEUR

Aus Valrhonasschokolade, mit Vanillecrème7
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.