

0.

WILLKOMMEN

Wir fügen hochwertigen Grundprodukten behutsam nur das hinzu, was wirklich nötig ist, um den perfekten Geschmack zu erreichen.

Am besten genießt man gemeinsam!

NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER MORE THAN GOOD FOOD

Denn zusammen zu essen ist doch die schönste aller Arten.

Deshalb kann man all unsere Gerichte auch im „**Family Style**“ bestellen: große Platten und Schüsseln in der Mitte des Tisches und jeder greift nach Herzenslust zu.

Essen wie bei Freunden – nur ohne den Abwasch.

6-GANG MENÜ

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. 47,-



1.

VORWEG UND ZWISCHENDURCH

STRACCIATA DI BURRATA (V)

Das „Herz der Burrata“ mit Wildkräutersalat
Olivenöl Extra Vergine..... 10,5

ZIEGENFRISCHKÄSE (V)

Mit Tomaten-Wassermelonen-Salat, Minze..... 10,5

SASHIMISALAT

Lachs, Thunfisch, Mizunasalat, Sesam..... 18

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Mit geröstetem Blumenkohl, Mispelessig
und Haselnuss..... 17

CALAMARETTI VOM GRILL

mit mariniertem Avocadosalat..... 13,5

5 SPICES HUHN

mit sommerlichem Pflücksalat

als Vorspeise 9,5

als Hauptgang 16

TISCH VOLL

Voller Tisch für alle: Wir stellen Euch **aus den Vorspeisen und
Zwischengerichten** den ganzen Tisch voll. Gemeinsam genießen.

p.P. 38,- (ab 4 Personen)

(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 und verschiedenen Gemüsen, serviert in einer runden Schüssel.

POKÉ BOWLS

THUNA POKÉ

Pokéreis, marinierter Thunfisch, Avocado, Gurke, Edamame 17

LACHS POKÉ

Pokéreis, Lachs, Avocado, Gurke, Rettich und Norialgen..... 17

BUDDHA BOWL (V)

Süßkartoffel, marinierte Gemüse, Stängelbrokkoli, Rotkohl und Salat..... 14

TATAR

ca. 160 g, frisch zubereitet

KLASSISCH

100% Beef, mit Meerrettich-Topping..... 21

3.

HAUPTSACHEN

Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern. Wir beziehen hauptsächlich GOP-Rindfleisch aus Omaha.

Der Fisch ist MSC zertifiziert oder besser. Wenn verfügbar, greifen wir auf Wildfang zurück.

SAUCEN & BEILAGEN

Sauce Béarnaise.....	3
BBQ Sauce	2,5
Bourbon-Pfeffersauce	3
B&M Trüffelcreme	2,5
Jus	4,5
Amazing Fries	5
Fritten	4

VOM LAND

FILET VOM US BLACK ANGUS

Kommt mit 1 Sauce + Salat oder Marktgemüse	
ca. 180 g ‚Ladies Cut‘	29
ca. 250 g	34
ca. 600 g Chateaubriand	76

ENTRECÔTE

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

US STRIPLOIN RUMPSTEAK

ca. 300g, mit Chopped-Salat, Chili-Limonen-Dressing und Fries	32
---	----

PULLED US-BEEF BURGER

Im Ofen butterzart geschmortes Beef, im Brioche Bun, hausgemachte Pickles, dazu Poker Bull Salad und Fries	19,5
--	------

1/2 MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

mit Caesar Salad	21,5
------------------------	------

AUS DER SEE

ROTSCHWANZGARNELEN

mit gebratenem Spargel	26
------------------------------	----

THUNASTEAK VOM GRILL

Rare gegrillt, mit mediterranem Tomaten-Kapern-Oliven-Relish	28
--	----

DORADENFILET

In Chili-Ingweröl gebraten, dazu marokkanischer Karotten-Limonensalat.....	23
--	----

TAGLIATELLE

mit halbem Hummer	23
-------------------------	----

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

4.

DANACH

Alle Desserts sind hausgemacht – Ehrensache!

STRAWBERRY-CHEESECAKE

marinierte Erdbeeren, Erdbeergel und unser weltbestes Erdbeereis, Gluten-frei 9,5

NAMELAKA

bedeutet „sehr zart“ auf japanisch – mit zweierlei Schoko, Mango, Zitrone und Eistee 9

FRISCHE ERDBEEREN

mit Mascarpone und Mandel-Crumble..... 7,5

KURZE & FEINER STOFF

Helbing, 4 cl 5,5	Rum Chata, 4 cl 5,5
Averna, 4 cl 5,5	Rum Pyrat XO, 4 cl 8,5
Fernet Branca 5,5	Whisky Glenmorangie 18 Yrs, 4 cl .. 18,5
Jägermeister Manifest, 4 cl 5,5	Tariquet XO, 4 cl 10,5
Sambuca, 4 cl 5,5	Haselnussbrand, 2 cl 7,5
Grappa Sarpa di Poli, 2 cl 4,5	Kirschbrand, 2 cl 7

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