

# 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 UND ZWISCHENDURCH

### STRACCIATA DI BURRATA (V)

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

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE (V)

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

### CARPACCIO

Hausgebeiztes Rindfleisch mit Rucola & Parmesansplittern ..... 14

### SASHIMISALAT

Mit Thunfisch, Lachs, Mizunasalat und Sesamdressing..... 18

### CALAMARETTI VOM GRILL

Auf mariniertem Avocadosalat..... 12,5

### 5 SPICES HUHN

Auf gemischtem Salat ..... 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, Ihr Genießt - gemeinsam.  
p.P. 38,- (ab 4 Personen)

# 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**

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

### **LACHS**

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

### **AVOCADO (V)**

Pokéreis, Avocado, Edamame, Gurke ..... 14

## **TATAR**

ca. 160g, frisch zubereitet

### **KLASSISCH**

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

# 3.

## HAUPTSACHEN

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

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 Trüffelcrème.....	2,5
Jus.....	4,5
Amazing Fries.....	5
Fritten, dick geschnitten & mit Pelle ....	4

## VOM LAND

### FILET VOM US BLACK ANGUS

Kommt mit einer Sauce + Salat oder Marktgemüse

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

### ENTRECÔTE

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

### QUERRIPPE SIGNATURE DISH

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

32

### PULLED US-BEEF BURGER

Im Ofen butterzart geschmortes Beef, im Briochebun, dazu Poker Bull Salat & Fries .....

18,5

### 1/2 MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

Mit Caesar Salad .....

21,5

## AUS DER SEE

### JI HAO TERIYAKI LACHS

Mittelstück, mit Pak Choi .....

23

### THUNASTEAK

Rare gegrillt, dazu cremiger Sesamspinat .....

26

### LIGURISCHER FISCHINTOPF

Muscheln, Edelfisch, Schalentieren & Gemüse, oder anders gesagt: Best of the Sea .....

24

## VEGETARISCH

### OTSU SALAT (V)

Japanische Soba-Nudeln mit Gemüse im lauwarmen Dashiud, dazu Kimchi.....

18

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

# 4.

## DANACH

Alle Desserts sind hausgemacht,  
Ehrensache

### CHEESECAKE

Mit Keksboden .....6,5

### TIRAMISU

.....5,5

### SCHOKOMALHEUR

Valrhonaschokolade, 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.