



BASIL & MARS

VORSPEISEN

Stracciata di Burrata (V)

Das „Herz der Burrata“ mit Wildkräutersalat
Olivenöl Extra Vergine10,50

Belgischer Ziegenkäse (V) mit lauwarmem

Gemüsesalat und Granatapfeldressig12,00

Gebratene Jacobsmuscheln mit Sauce Vierge

(Tomaten, Olivenöl, Limone), frischen Kräutern17,00

Calamaretti vom Grill

mit mariniertem Avocadosalat17,00

Ganze Artischocke Prince de Bretagne

mit zweierlei Dip18,00

Le Tatar

Steak Tatar

100% Beef, frisch zubereitet

160 g, frischer Meerrettich, Pommes frites.....22,00

220 g, frischer Meerrettich, Pommes frites.....27,00

Tisch voll

Wir stellen **aus den Vorspeisen und
Zwischengerichten** den ganzen Tisch voll.

p. P. 24,- (ab 4 Personen)

... dazu **Hauptspeisen zusätzlich:**
bitte Preis erfragen

Bowls & Sashimi

Poké Bowl

Pokéreis, Avocado, Gurke, Edamame,
Rettich, Norialgen, mit Lachs 17,00
mit mariniertem Thunfisch 19,00

Buddha Bowl (V)

Süßkartoffel, marinierte Gemüse,
Stängelbrokkoli, Rotkohl und Salat 16,00

Sashimi von Thuna und Lachs 18,00

Pasta

Tagliatelle mit Salsicciaragout 18,00

Tagliatelle mit Scampi 23,00

Spécialité du jour

Ofen-Kürbis

mit geschmolzenen Tomaten und Radicchio 12,50

Boudin noir mit karamellisierten

Apfelspalten und Kartoffelpüree18,00

Aperitif

Boulevardier

Wild Turkey, Campari, roter Vermouth9,50

Halbe Bauernente

mit Rotkohl und Knödel 26,00

Schwertfischfilet

auf Bohnenragout mit Pulpo und Chorizo28,00

(V) = Vegetarisch

Eine Liste mit Allergenen bitte beim Service erfragen.

Kartenzahlung: EC, Visa, Mastercard

www.basilundmars.com



BASIL & MARS

Fleisch

Filet vom US Black Angus

mit einer Sauce + Salat oder Marktgemüse

ca. 180 g Ladies Cut 29,00

ca. 250 g 34,00

ca. 600 g Chateaubriand (für 2 Pers.) 76,00

Entrecôte

ca. 300 g, mit Pommes frites 29,50

US Striploin Rumpsteak

ca. 300g, mit Chopped-Salad,

Chili-Limonen-Dressing und Pommes frites 32,00

DAZU

Sauce Béarnaise 3,00

BBQ Sauce 2,50

Bourbon-Pfeffersauce 3,00

B&M Trüffelcreme 2,50

Jus 4,50

Amazing Fries 5,00

Pommes frites 4,00

GESCHMORTES

Lammhaxe »Maghrébin«

mit Couscous und Gemüse 24,00

Ochsenbacke mit Princessbohnen

und getrüffeltem Kartoffelpüree 26,00

Fisch

Der Fisch ist MSC zertifiziert oder besser. Wenn verfügbar, nehmen wir Wildfang.

Rotgarnelen (Wildfang)

mit geröstetem Baguette, Salat und Aioli 32,00

Lachsfilet

mit Estragon-Senfsauce und Schwarzwurzel 28,00

Gegrilltes Thunfischsteak

mit Ponzusauce, Kürbis-Frühlingslauch-Ragout.... 31,00

6-Gang Menü

Bereits ein Klassiker bei uns:
Das **CHEF'S CHOICE Menü** – von allem
das Beste in 6 Gängen – vom Küchenchef
ausgewählt.

Perfekt für zwei bis sechs Personen.
p. P. 47,00

Dessert

Alle Desserts sind hausgemacht – Ehrensache!

Cheesecake

mit Beerenfruchtcoulis 8,50

Sorbet

drei verschiedene Sorten 7,50

Schoko-Malheur

mit Vanilleeis 9,50

Käse

nach Tagesangebot 12,50

(V) = Vegetarisch

Eine Liste mit Allergenen bitte beim Service erfragen.

Kartenzahlung: EC, Visa, Mastercard

www.basilundmars.com