

# SPEISEN



## STARTERS TO SHARE

|   |    |
|---|----|
| <b>BEEF TATAR</b><br>gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo                       | 12 |
| <b>VITELLO TONNATO</b><br>gegrilltes Milchkalb, Thunfischsauce, Kapernapfel, Balsamico, Bergamotte  | 12 |
| <b>WAN TAN TUNA TACOS</b><br>Wakame, Kimchi Sesam, Avocado  | 10 |
| <b>CEVICHE VON DER DORADE</b><br>Maracuja, Radieschen, Mais, Koriander                              | 12 |
| <b>GEBRATENE CALAMARETTI</b><br>in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie              | 10 |
| <b>BRUSCHETTA ROTE BETE</b> // vegetarisch<br>Ziegenkäse, Birne, Pinienkerne, Blutampfer            | 9  |
| <b>PAPAYA MANGO SALAT</b> // vegan<br>Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Yuzu Sesam | 10 |

## SALATE

|   |    |
|---|----|
| <b>SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE</b><br>Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne  | 12 |
| <b>HENRII BEEF SALAD</b><br>Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan | 18 |
| <b>KLEINER BABY LEAF SALAT</b><br>Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne   | 6  |

## JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

### BEEF CUTS

|  |      |    |      |    |
|--|------|----|------|----|
| <b>ARGENTINISCHES FILET</b> // Devesa      | 180g | 25 | 250g | 31 |
| <b>US HANGING TENDER</b> // Greater Omaha  | 200g | 28 | 300g | 36 |
| <b>US PRIME FLANK STEAK</b> // Creek Stone | 200g | 23 | 300g | 32 |
| <b>US ROASTBEEF</b> // Greater Omaha       |      |    | 300g | 32 |

### SIGNATURE

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>MARINIERTES LACHSFILET</b> // Honig, Zitrone, Olivenöl          | 180g | 15 |
| <b>LAMMKARREE</b>  |      | 31 |
| <b>SÜSSKARTOFFEL &amp; GRÜNKOHL</b> // vegan<br>Erdnuss-Soja Creme |      | 17 |

### SHARING FÜR ZWEI PERSONEN // Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>CHATEAUBRIAND</b> // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gebraten   | 600g | 89 |
| <b>SURF N`TURF</b> // auch für eine Person möglich<br>250g arg. Rinderfilet & 300g australisches Secreto mit Rotgarnelen, Calamaretti & Fenchelajoli |      | 89 |



### SIDES

|   |   |
|---|---|
| <b>TRÜFFELPOMMES</b>  | 4 |
| <b>KNOBLAUCHBROT</b>  | 3 |
| <b>SÜSSKARTOFFELSOUFFLÉ</b><br>Kartoffelwürfel, Walnuss, Petersilie | 4 |
| <b>CREMIGE PERLGRAUPEN</b><br>Steinpilzmehl, Parmesan               | 5 |

### SAUCEN

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>PORTWEINJUS</b>           | 2 |
| <b>PFEFFERSAUCE</b>          | 2 |
| <b>BBQ SAUCE</b>             | 2 |
| <b>STEINPILZ HOLLANDAISE</b> | 2 |

### GEMÜSE

|   |   |
|---|---|
| <b>KLEINER BABY LEAF SALAT</b>                                | 6 |
| <b>GERÖSTETER BLUMENKOHL</b><br>Panko, Butter, Ei, Petersilie | 5 |
| <b>BUNTE KAROTTEN</b><br>Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse | 4 |
| <b>ROTE BETE - ZIEGENKÄSE</b>                                 | 4 |
| <b>WINTERGEMÜSE</b><br>Schwarzwurzeln, Erdrüben, Grünkohl     | 4 |

### ON TOP

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>KRÄUTERBUTTER</b>        | 1 |
| <b>TRÜFFELBUTTER</b>        | 1 |
| <b>GEBRATENE GÄNSELEBER</b> | 8 |

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

|  |    |
|--|----|
| <b>MACCHERONI POMODORO</b> // vegan<br>würzige Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum           | 10 |
| <b>MACCHERONI AUBERGINEN RAGU</b> // vegan<br>Aubergine, Portobello Pilz, weiße Bohnen, Tomate, Rotwein    | 14 |
| <b>MACCHERONI ARRABIATA</b> // pikant<br>knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce | 11 |
| <b>CASARECCE AL RAGU</b><br>US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan                                 | 13 |
| <b>BUCATINI CACIO E PEPE</b><br>Rinderfiletspitzen, geschroteter Pfeffer, Parmesan, Pecorino               | 18 |
| <b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b><br>Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten                 | 17 |
| <b>FETTUCCINE GAMBERO ROSSO</b><br>Rotgarnelen, Olivenöl, Knoblauch, Tomate, Petersilie                    | 18 |
| <b>LOBSTER LINGUINI</b><br>kanadischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy                            | 26 |
| <b>FETTUCCINE MIT PERIGORD TRÜFFEL</b> // vegetarisch<br>Perigord Wintertrüffel, Butter, Muskatblüte       | 25 |
| <b>GRAUPENRISOTTO MIT GEBACKENEM OCHSENSCHWANZ</b><br>Grünkohl, Parmesan, Portweinjus, Rotkohlschaum       | 24 |

## DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

|   |    |
|---|----|
| <b>SCHOKOLADEN TIRAMISU</b><br>Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble                         | 7  |
| <b>ITALIENISCHES GEDECK</b><br>kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso                              | 5  |
| <b>GEBRANNTES MANDEL EISCREME</b><br>eine Nocke gebranntes Mandel Eis mit gebrannten Nüssen und Vollkorncrumble | 7  |
| <b>SPEKULATIUS CREME BRÛLÉE</b><br>Bratapfelsorbet, Vanillegel, Zitronencrumble                                 | 10 |
| <b>KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN</b><br>hausgemachter Quittensenf, Zwiebelmarmelade                       | 14 |