

# SPEISEN



## STARTERS TO SHARE

<b>BEEF TATAR</b> gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo	14
<b>WAN TAN TUNA TACOS</b> Wakame, Kimchi Sesam, Avocado	12
<b>GEBRATENE FILETSPITZEN</b> vom argentinischen Rinderfilet, Pommery Senf Velouté, Süßkartoffelpüree	16
<b>GEBRATENE ROTGARNELEN</b> in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie	12
<b>BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL // vegan</b> Tomatenconfit, vegane Schnittlauchmayo	12
<b>PAPAYA MANGO SALAT // vegan</b> Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse, Koriander, Yuzu Sesam	12

## SALATE

<b>SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE</b> Baby Leaf Salat, Himbeerdressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	14
<b>HENRII BEEF SALAD</b> Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan	20
<b>KLEINER BABY LEAF SALAT</b> Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne	6,5

## JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

### BEEF CUTS

<b>ARGENTINISCHES FILET // Devesa</b>	180g	27	250g	33
<b>ARGENTINISCHES RIB EYE // Devesa // 4 Tage dry aged</b>			300g	31
<b>US PRIME HANGING TENDER // GOP</b>	200g	29	300g	41
<b>US PRIME FLANK STEAK // Creek Stone</b>	200g	25	300g	34

### SIGNATURE

<b>MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl</b>	180g	17		
<b>GEFÜLLTER KOHLRABI // vegan</b> rote Linsen, Portobello Pilz, Zucchini, Kohlrabicremesauce, veganer Kaviar, Kohlrabiblätter Salat				20

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

<b>CHATEAUBRIAND // Mittelstück vom Rinderfilet, rundum gebraten</b>	600g	92		
<b>SURF N`TURF // auch für eine Person möglich</b> 250g arg. Rinderfilet & 300g US Flank Steak mit 8 Stk. Rotgarnelen & Paradeiser Mayo				92



### SIDES

<b>TRÜFFELPOMMES</b>	4,9
<b>KNOBLAUCHBROT</b>	3,5
<b>POMMES PARISIENNE</b> frittierte Kartoffelcremebällchen mit Petersilie und Parmesan	5
<b>SALZZITRONEN RISOTTO</b>	5

### SAUCEN

<b>PORTWEINJUS</b>	3
<b>PFEFFERSAUCE</b>	2,5
<b>BBQ SAUCE</b>	2,5
<b>PESTO ROSSO</b>	2

### GEMÜSE

<b>KLEINER BABY LEAF SALAT</b>	6,5
<b>GERÖSTETER BLUMENKOHL</b> Panko, Butter, Ei, Petersilie	5
<b>BUNTE KAROTTEN</b> Chipotle Chili, Petersilie, Erdnüsse	5
<b>GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL</b> Ingwer, Sesam, Teriyaki	7
<b>FRÜHLINGSGEMÜSE</b> grüner Spargel, Mairüben, Erbsen	5,5
<b>ON TOP</b>	
<b>KRÄUTERBUTTER</b>	1
<b>TRÜFFELBUTTER</b>	1

## PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

<b>MACCHERONI ALLA FIORENTINA // vegan</b> Artischocken, Spinat, Salzzitronen, Cashewcreme, geröstete Cashews	16
<b>GNOCCHI ALLA SIZILIANA // vegan</b> Kartoffelgnocchi, geröstete Kirschtomaten, Auberginen, Taggiasche Olive	17
<b>MACCHERONI ARRABIATA // pikant</b> knuspriger Pancetta, Knoblauch, kalabrische Chilies, Tomatensauce	14
<b>CASARECCE AL RAGU</b> US Prime Steak Ragù, Pancetta, Nduja, Parmesan	16
<b>CASARECCE ALLA MONZESE</b> Rinderfiletspitzen, Safran, Weißwein, Zucchini, Parmesan	20
<b>FETTUCCINE SALMONE &amp; ASPARAGI</b> gebratene Lachswürfel, grüner Spargel, rote Zwiebeln, Weisswein, Salzzitrone, Petersilie	19
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b> Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten	19
<b>LOBSTER LINGUINI</b> halber bretonischer Hummer, Basilikum, Kirschtomaten, Brandy	32

## DESSERT AUS UNSERER PÂTISSERIE

<b>SCHOKOLADEN TIRAMISU</b> Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso Bisquit, Cocoa Crumble	8
<b>ITALIENISCHES GEDECK</b> kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso	6
<b>VANILLE CRÈME BRÛLÉE</b> Rhabarber Sorbet, Mandel Crumble	12
<b>MILCH &amp; HONIG SORBET</b> grüner Apfel, weiße Schokolade, Granola	13
<b>KÄSE TRILOGIE VOM AFFINEUR WALTMANN</b> Montbriac - Blauschimmelkäse nach Machart eines Camemberts, sehr mild Wacholder-Gin Käse - mit Gin und Wacholder verfeinerter Rotschmierkäse, leicht würzig Höhlen Greyerzer 36 Monate gereift - klassischer Greyerzer mit feinen Salzkristallen, würzig dazu Tessino Brot, Quittensenf und hausgemachte Zwiebelmarmelade	15