

## INSPIRING

Moët et Chandon		
Brut Impérial	0,1l	16,5
Rosé Impérial	0,1l	17,5
Ruinart		
Blanc de Blancs	0,1l	22
Rosé	0,1l	22
Port & Tonic	0,1l	8
Werner Vermouth	0,05l	8
Weiss   Rosé		
Sparkling Grape Juice & Tonic	0,1l	8
Non alcoholic		

## KAVIAR

Imperial	10g	24
	30g	72
	50g	107
Beluga	10g	142
	30g	225

## RAW

Avocado Tatar <sup>V</sup>		
Apfel, Ingwer, Chili, Arganöl <sup>V</sup>		12
+ Bio-Ei, pochiert		16
+ Garnelen, gegrillt		19
Tuna Tatar		24
Avocado, Mango, Wakame		
Rindercarpaccio		21
Geklopft, Schalotten, Wildkräuter, Olivenöl, Waldpilze		
Ceviche		18
Dorade, Pulpo, Garnele		
Tatar – classic oder spicy	Vorspeise	24
Kapern, Sardellen, Schnittlauch, Eigelb	Hauptgang	36

## STARTERS

Oliven		5,5
Schafskäse		5,5
Eingelegt		
Israelische Gurken		3,5
Eingelegt		
Mini Pita		6,5
Tahina, Chilipesto		
Antipasti		5,5
Iberico Schinken		18
Handgeschnitten		
Iberico Selección		14
Handgeschnitten, Rücken, Salchichon, Chorizo, Grana Padano		
Austern	Stück	5
Fine de Claire		
Burrata		16
Olivenöl, Tomaten		
Pulpo		18
gegrillt, Romana Salat, Pimientos, Aioli		
Seawater Garnelen		
Aioli, Ingwer, Chili	300g	35
	600g	70
Seafood Selection - ab 2 Personen	p. P.	16
Garnelen, Pulpo, Jakobsmuscheln, Zitrone		
+ halber Hummer		34
Caesar Salat		14
Getrocknete Tomaten, Sardellen, Parmesan, Croûtons		
+ Maispoularde		21
Kopfsalat <sup>V</sup>		10
Olivenöl, Zitrone		
Spinatsalat		21
Pinienkerne, Avocado, Ziegenkäse, Olivenöl, Zitronendressing		
Hummer Creme Suppe		12

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene. Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Team.

Alle Preise in EUR, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.

## GRILL

US Entrecôte	300g	34
Tomahawk Dry aged 30 Tage	1000g	98
Sirloin Steak Paper thin, Center Cut	200g	21
	300g	28
US Strip Loin	300g	39
US Filet	180g	39
	250g	46
	500g	92
Argentinisches Filet	180g	32
	250g	42
	500g	84
Rumpsteak Pfefferkruste		28
Surf & Turf 180g Filet & halber Hummer		52
Châteaubriand - ab 3 Personen inkl. Beilagen	p.P.	55
Tuna Steak	200g	27
Fjord Lachs	180g	18
Seezunge	400g	42
Dorade Royal - für 2 Personen		52

## CLASSICS

New Orleans Pot Garnelen, Jakobsmuscheln, Poularde, Fenchel, Chili, Cajun		28
Gelbes Linsen Curry V Okraschoten, Staudensellerie, Paprika, Wildkräuter Salat		16
Pappardelle + Tomate, junger Spinat, Chili		18
+ Meeresfrüchte, Garnelen, Jakobsmuscheln, Pulpo		25
Levante Burger Lamm, Belgische Pommes, Harissa Mayo, Minz Labneh		22
Black Angus Burger - 200g Belgische Pommes		22
Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren		26

## BEILAGEN

Beilagen Salat	6
Tomaten Gurken Salat	5
Belgische Pommes	5
Karotten aus dem Ofen	5
Grüner Spargel	7
Junge Kartoffeln, gegrillt	5
Kartoffelmousseline	6
Babyspinat	5
Süßkartoffel Pommes	7

## SAUCEN

Chimichurri	inkl.
Kräuterbutter	inkl.
Harissa Mayonaisse	3,5
Pfefferjus	7
Portweinjus	7
Sauce Béarnaise	3,5
Trüffel Mayo	4,5

## DESSERT

Sorbet Variation	9
Crème Brûlée	12
Joghurt Sorbet	
Schokoladenfondant	14
Vanilleeis, Beeren, 25 Min. Schaffenszeit	
Früchte & Obst	14
Filetiert, nach Saison	
Vanilleeis - geschlagen	7
+ Baiser & heißen Beeren	13
+ Baiser & Schokoladensoße	10
Tarte Tatin - für 2 Personen	24
25 Min. Schaffenszeit	