

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 |
| Negroni | 0,1l | 14 |
| Werner Vermouth | 0,05l | 8 |
| Weiss Rosé | | |
| Sparkling Grape Juice & Tonic | 0,1l | 8 |
| Non alcoholic | | |

KAVIAR & CO.

| | | |
|----------------------------------------------------|-----|------|
| Imperial | 10g | 24 |
| | 30g | 72 |
| | 50g | 107 |
| Beluga | 30g | 142 |
| | 50g | 225 |
| Jahrgangs Sardinen Portugal | | 11,5 |
| BIO Olivenöl, Oliven, Kartoffelchips oder Röstbrot | | |
| Jahrgangs Miesmuscheln Spanien | | 10,5 |
| BIO Olivenöl, Oliven, Kartoffelchips oder Röstbrot | | |

RAW

| | | |
|----------------------------------------------------------------------|--|----|
| Avocado Tatar ^V | | |
| Apfel, Ingwer, Chili ^V | | 14 |
| + Bio-Ei, pochiert | | 18 |
| + Garnelen, gegrillt | | 21 |
| Tuna Tatar | | 24 |
| Avocado, Mango, Wakame | | |
| Rindercarpaccio | | 22 |
| Geklopft, Schalotten, Wildkräuter, Olivenöl, Waldpilze | | |
| Ceviche | | 19 |
| Lachs, Pulpo, Garnele | | |
| Tatar Classic | | 19 |
| Kaper, Sardellen, Schnittlauch, Eigelb | | |
| Tatar New Style | | 19 |
| Frühlingszwiebeln, Crème Fraîche, Eigelb, Cognac, Harissa, Brotchips | | |

STARTERS

| | | |
|--------------------------------------------------------------|-------|-----|
| Oliven | | 5,5 |
| Schafskäse | | 5,5 |
| Eingelegt | | |
| Mini Pita | | 6,5 |
| Tahina, Chilipesto | | |
| Antipasti | | 5,5 |
| Iberico Schinken | | 18 |
| Handgeschnitten | | |
| Austern | Stück | 5 |
| Fine de Claire | | |
| Burrata | | 16 |
| Olivenöl, Tomaten | | |
| Pulpo | | 19 |
| gegrillt, Romana Salat, Pimientos, Aioli, Ciabatta | | |
| Seawater Garnelen | | |
| Aioli, Ingwer, Chili | 300g | 35 |
| | 600g | 70 |
| Seafood Selection - ab 2 Personen | p. P. | 18 |
| Garnelen, Pulpo, Jakobsmuscheln, Zitrone | | |
| + halber Hummer | | 36 |
| Caesar Salat | | 14 |
| Getrocknete Tomaten, Sardellen, Parmesan, Croûtons | | |
| + Maispoularde | | 21 |
| Kopfsalat ^V | | 10 |
| Olivenöl, Zitrone | | |
| Spinatsalat | | 19 |
| Pinienkerne, Avocado, Ziegenkäse, Olivenöl, Zitronendressing | | |
| Hummer Creme Suppe | | 14 |

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 | 39 |
| Tomahawk Dry aged 30 Tage | 1000g | 98 |
| US Strip Loin | 300g | 39 |
| US Hanging Tender | 150g | 24 |
| US Filet | 180g | 42 |
| | 250g | 54 |
| | 500g | 108 |
| Argentinisches Filet | 180g | 34 |
| | 250g | 42 |
| | 500g | 84 |
| US Short Rib Glazed | | 29 |
| Surf & Turf 180g Filet & halber Hummer | | 54 |
| Châteaubriand - ab 3 Personen inkl. Beilagen | p. P. | 59 |
| Tuna Steak | 200g | 29 |
| Fjord Lachs | 180g | 18 |
| Seezunge | 400g | 44 |
| Dorade Royal - für 2 Personen | | 54 |

CLASSICS

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|--|----|
| Pappardelle | | |
| + Tomate, junger Spinat, Chili | | 18 |
| + Meeresfrüchte, Garnelen, Jakobsmuscheln, Pulpo | | 27 |
| Portobello | | 22 |
| Pochiertes Ei, Süßkartoffelstampf, Tallegio, Spinat, Trüffel | | |
| Levante Burger | | 22 |
| Lamm, Belgische Pommes, Harissa Mayo, Minz-Labneh | | |
| Black Angus Burger - 200g | | 22 |
| Belgische Pommes | | |
| Wiener Schnitzel | | 28 |
| Lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren | | |

BEILAGEN

| | |
|------------------------------|-----|
| Beilagen Salat | 5,5 |
| Tomaten Gurken Salat | 5,5 |
| Belgische Pommes | 5,5 |
| Karotten aus dem Ofen | 5,5 |
| Grüner Spargel | 7 |
| Junge Kartoffeln, gegrillt | 5,5 |
| Kartoffelstampf, Parmiggiano | 7 |
| Babyspinat | 5,5 |
| Süßkartoffel Pommes | 7 |

SAUCEN

| | |
|--------------------|-------|
| Chimichurri | inkl. |
| Kräuterbutter | inkl. |
| Harissa Mayonnaise | 3,5 |
| Pfefferjus | 7 |
| Portweinjus | 7 |
| Sauce Béarnaise | 4,5 |
| 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 | |