

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		
Antipasti		5,5
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 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, Trüffelöl		
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	