
SUPPEN

Karamellierte-Kürbis-Suppe (vegetarisch) 10,50
Hokkaidokürbis | Kürbischutney | Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Edelfisch-Suppe 15,50
Edelfische | Fenchel | Safran-Rouille | Knoblauchbaguette

VORSPEISEN

	24 Stück	12 Stück	6 Stück
AUSTERN "Fine de Claire"	75,00	42,00	24,00
Schalotten-Vinaigrette Pumpernickel Butter Zitrone			

Gegrillter Pulpo 19,50
Gegrillter Tintenfisch | Tomaten-Paprika-Salsa | Avocado-Minzcreme

Rote Beete Carpaccio (vegetarisch) 16,50
Rote Beete | Ziegenkäsetaler | Honig-Trüffel-Vinaigrette | Wildkräutersalat

Sashimi Variation 21,50
Gelbflossen Thunfisch | Königslachs | Hamachi | Wakame-Gurkensalat | rosa Ingwer | Ponzu

Büffel-Burrata (vegetarisch) 17,50
Büffel-Burrata | Avocado-Tatar | Datteln | karamellierte Kirschtomaten | Rucola

Vorspeisenplatte (ab 2 Personen) p.P. 24,50
Gegrillter Pulpo | Tuna Tatar | Sashimi | Black-Tiger-Garnelen | Austern | Büffel-Burrata

SALATE

OSCAR'S Caesar Salad 18,50
Romana-Salatherzen | Maispouardenbrust | Kapernapfel | Vecchio Parmesan | Croutons

Crunchy Shrimp Salad 18,50
Wildkräutersalat | Tempura Garnelen | Avocado | spicy Cream | Sesam

Ziegenkäse Salat 17,00
Wildkräutersalat | Ziegenfrischkäsetaler "gratinert" | Feigen | Datteln
karamellierte Nussmischung | Zitrusvinaigrette

PASTA

Spaghetti HUMMER 26,00
Spaghettini | halber Hummer | Hummer-Cognacrahm

Gnocchi SURF & TURF 21,00
Gefüllte Gnocchi | Black-Tiger-Garnelen | Rinderfiletstreifen | Scampi-Weißweinsauce

Taglierini ALBA (vegetarisch) 23,00
Schwarze Trüffelsalsa | Trüffel-Sauce a la Crema | frische Trüffel

Spaghetti GAMBARETTI (pikant) 19,00
Black Tiger Garnelen | Knoblauch | Chili | Pinienkerne | Rucola

HAUPTSPEISEN

STEINBUTTFILET 32,50
Steinbuttfilet | Süßkartoffel Püree | grüner Spargel | Nussbutter-Beurre-Blanc Sauce

THUNFISCHSTEAK "60 Sekunden gebraten" 31,00
Yellow Thunfischsteak | Sesammantel | marinierter Gemüse-Glasnudel-Salat

HAWAII BOWL 25,50
Gelbflossen Thunfisch | Königslachs | Sushi-Reis | Avocado | Mango | Edamame | Gurke
Rote Beete | Wakame Salat | Sesam

BARBARIE ENTENBRUST 31,50
Barbarie Entenbrust | Knusper-Gnocchi | geschmorte Möhren | getrüffelte Honigsauce

PREMIUM TRÜFFEL BURGER (30 Tage gereift) 24,50
Dry Aged Burger | Trüffelcreme | Cheddarkäse | OSCAR Fries

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 25,50
Kalbsrücken | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitronensäckchen

ASIA SURF & TURF (Wokpfanne) 26,50
Rinderfiletstreifen | Black-Tiger-Garnelen | Reis | Asia-Gemüse | Teriyaki | Chili | Mandeln

PREMIUM AUSTRALIAN BEEF VOM GRILL

30 Tage abgehangen und gereift

	200g Ladies Cut	300g Mens Cut
Filet de Bœuf Steak (Rinderfilet)	31,50	44,00
New York Strip Loin „Dry Aged“ (Rumpsteak)	27,50	38,50
Rib-Eye Steak (Hochrippe)		33,50

Bitte wählen Sie Ihren Garpunkt:

RARE / MEDIUM RARE / MEDIUM / MEDIUM WELL / WELL DONE

STEAK BEILAGEN

OSCAR Fries	4,00
Süßkartoffel Fries	5,00
Trüffel-Parmesan-Fries	6,00
Beilagensalat	4,00
Grillgemüse	5,00

HAUSGEMACHTE STEAK-SAUCEN

Grüne Pfeffersauce	4,50
Trüffelsauce	5,00
Kräuterbutter	2,50
Sauce Bernaise	4,50

SNACKS

Süßkartoffel Fries "Original-Cut"	7,00
OSCAR Fries "Original-Cut"	5,50
Trüffel-Parmesan-Fries "Original-Cut"	8,50

DIPS

Ketchup Mayonnaise	1,50
Chili-Mayonnaise Wasabi-Mayonnaise	2,50
Trüffel-Mayonnaise	3,00
Parmesan	2,00

DESSERT

Karamellisierter Kaiserschmarrn "hausgemacht" Apfel-Birnen-Chutney Kirschkompott Bourbon-Vanille Eis	13,50
Souffle von der Valrhona Schokolade Weißes Schokoladensouffle Karamell-Haselnusscreme marinierte Waldbeeren	11,50
Honig-Mandel-Parfait Honig-Mandel-Parfait Pflaumenkompott	9,50
Hausgemachte Sorbetvariation Rosmarin-Limette Orange-Campari Mango	12,50
Käseplatte "nach Art des Hauses" Comte Reblochon Taleggio Trüffelkäse Blauschimmelkäse Feigensenf Walnüsse Früchtebrot	18,50