

DAVOR

VITELLO TONNATO Einzelpreis 14,90€

Italienisches Kalb, Tataki vom Thunfisch
Kapernäpfel, griechischer Joghurt, Ricotta Salata

2017 Cosmas Sauvignon blanc DOC, Kornell, Südtirol

EINGELEGTER HERING Einzelpreis 12,90€

Junge Gurke, Rhabarber, Bärlauch, Sauerteigchip

2016 Cuvée Basaline Entre-doux-Mers AOC, Château
Tour de Mirambeau, Bordeaux (Sauvignon blanc,
Sémillon, Muscadelle)

RINDERFILET TATAR ORIENTAL Einzelpreis 16,90€

Koriander, Fladenbrot, Linsen

2017 Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg,
Domäne, Wachau, Kamptal

ZWISCHENSPIEL

BEEF TEA Einzelpreis 9,90€

Wurzelwerk, Eierstich, Beef

2014 Obvius rosato IGT Vino Biologico, Weingut,
Salcheto, Toskana (Sangiovese)

ZIEGENFRISCHKÄSE SHAWARMA Einzelpreis 26,00€

Tahina, zweierlei Linse, kandierte Aubergine
Koriander, Fladenbrot

2017 Berg Roxheim Riesling Spätlese VDP.ERSTE LAGE,
Weingut prinz salm, Nahe

HAUPTSACHE

FRANZÖSISCHES MAISHÄHNCHEN Einzelpreis 23,90€
„COQ AU VIN STYLE“

Trüffel, Zwiebel, junge Möhre, Kräutersaitlinge
gebackene Kartoffel, Barolojus

2015 Pinot Noir AOC, Pierre Naigeon, Burgund

WILDER HEILBUTT Einzelpreis 27,90€

Pfirsich, Würztomate, Spargel, Bärlauch, Polenta

2019 Malbec Rosé, Kaiken Estate Wines, Mendoza

OFFENER RAVIOLI Einzelpreis 19,90€

Buntes Frühlingsgemüse, Trüffel
Bernaïse Schaum, Wildkräuter

2015 Lagrein Riserva DOC, Rottensteiner, Südtirol

- GOLDENER ABSCHLUSS -

BERGAMOTTEN-SORBET Einzelpreis 9,50€
& GELDERMANN GRAND ROSÉ

ERDBEER & HOLUNDERBLÜTE Einzelpreis 8,90€

Biskuit, Mandel, Buttermilch

2017 Freinsheimer Oschelskopf Gewürztraminer
Spätlese, Kirchner, Pfalz

3 KLEINE SÜSSIGKEITEN Einzelpreis 5,90€

Petit Four

KIDS

HÄHNCHEN-NUGGETS 8,50€

bunte Rohkost oder Grillgemüse
Sliced Steak House Fries

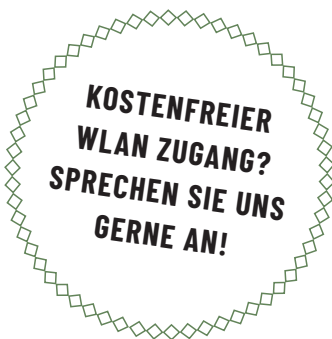
DER SALAT

Wildkräutersalat, Würztomate, Spargel,
Radieschen, Erdbeere, Sauerteigchip,
Joghurt-Bärlauch-Dressing

- 13,50€ -

mit Rinderfiletspitzen (80g) 22,50€
mit zartem wildem Heilbutt (80g) 22,50€
mit eingelegtem Hering (80g) 19,00€

Unser Tip: Kombinieren Sie „Der Salat“ gerne mit den
Beilagen der Grillkarte. Individueller geht Genuss kaum ...



THE WAGYU EXPERIENCE

Ab zwei
Personen

WAGYU TATAR

SHABU SHABU VOM TRITIP JACK'S CREEK

Beef Tea, Wurzelwerk

JAP WAGYU ROASTBEEFKERN | A5 MS 10-12

Sushireis, Koriander, Soja, Eigelb

PRO PERSON 99,00€

MENUE

3 GÄNGE MENUE

43,00€

I GANG: Davor oder Zwischenspiel
II GANG: Hauptsache
III GANG: Goldener Abschluss

4 GÄNGE MENUE

54,00€

I GANG: Davor
II GANG: Zwischenspiel
III GANG: Hauptsache
IIII GANG: Goldener Abschluss

5 GÄNGE MENUE

64,00€

I-III Davor und/oder Zwischenspiel
IV Hauptsache
V Goldener Abschluss

*Gerne kann der Hauptgang mit einem unserer Premium-Cuts aus der Grillkarte getauscht werden. Hierfür werden 20€ angerechnet und die Differenz on top berechnen.

WEIN-
BEGLEITUNG

Zu unseren Menüs bieten wir optionale Weinbegleitungen an, die unsere haus-
eigene Sommelière mit viel Sorgfalt für Sie ausgewählt hat. Zu jedem Gang
schenken wir Ihnen 0,1l der korrespondierenden Weine aus.

3 GÄNGE 13,50€
4 GÄNGE 18,00€
5 GÄNGE 22,50€