

## **Vorspeisen / Starters**

### **Sashimi Variation**

Lachs, Thunfisch und Makrele mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce

*Sashimi platter*

*salmon, tuna, king fish, wasabi, ginger, soy sauce*

€ 27

### **Carpaccio vom US Prime Rind Filet**

mit Rucola und Parmesan

*Carpaccio of US Prime beef fillet*

*rucola, parmesan*

€ 26

### **Salat von Babyspinat & Ziegenkäse**

mit leichtem Kartoffeldressing

*Salad of baby spinach & goat cheese*

*light potato vinaigrette*

€ 19

### **Austern**

6 Stück Gillardeau Austern

*6 pieces Gillardeau oysters*

€ 27

### **Caprese**

Büffelmozzarella & Olivettitomaten

mit Pommery Senfvinaigrette und frischem Basilikum

*Buffalo mozzarella & olivetti tomatoes*

*Pommery mustard vinaigrette, fresh basil*

€ 18

## **Suppe / Soup**

### **Bouillabaise**

mit Lachs, Loup de Mer und Riesengarnele

*Bouillabaise*

*salmon, loup de mer, king prawn*

€ 15

## Pasta

**Tagliolini in Pfefferrahmsauce**  
und gebratenen Rinderfiletstreifen

*Tagliolini in creamy pepper sauce, pan-fried beef fillet stripes*  
€ 26

**Gnocchis in Sahnesauce**  
mit Serranoschinken und Parmesan

*Gnocchis in cream sauce, serrano ham, parmesan*  
€ 25

## Fleisch / Meat

**Hüftsteak vom US Prime Rind** 180 g € 28  
*US Prime beef point steak* 250 g € 33

**Filet vom US Prime Rind** 180 g € 38  
*US Prime beef fillet* 250 g € 49

**Entrecôte vom US Prime Rind** 350 g € 37  
*US Prime beef entrecôte* 500 g € 53

**Heilbutt** € 27  
*Halibut*

**Riesengarnelen in Knoblauchbutter** € 27  
*King prawns in garlic butter*

## Beilagen / Side Dishes

Pommery, Dijon & Violetter Rosinensenf  
*Pommery, Dijon & purple raisin mustard*

Pfefferkornsauce, Sauce Béarnaise & Kräuterbutter  
*Pepper sauce, sauce béarnaise & herbed butter*

### Ihre Auswahl an / Your choice of

Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites  
*Mashed potatoes, rosemary potatoes or French fries*

Gemischter Salat, saisonales Gemüse oder Maiskolben  
*Mixed salad, seasonal vegetables or corn cob*

**Desserts**  
*Desserts*

**Gedeckter Apfelkuchen**  
mit Vanilleeis  
*Apple pie*  
*with vanilla ice cream*  
€ 14

**Erdnussbutter- & Schokoladenparfait**  
*Peanut butter & chocolate parfait*  
€ 11

**Gebackene Pflaumen und Mandeltart**  
mit Rotweineiscreme  
*Baked plums and almond tart*  
*with red wine ice cream*  
€ 14

**Auswahl an Tartlets**  
aus unserer Patisserie  
*Selection of tartlets*  
*from our pastry*  
€ 7