

vorspeise

Rote Beete - mozzarella büffelmozzarella, rote beete, himbeere, mohnöl, wildkräuter	€ 12,00
Mittelmeer Pulpo kartoffelsafranpüree, tomaten-oliven-ragout, confierte zitrone	€ 17,00
Anti Pasti Misto ital. Landschinken, vitello tonnato, Edelsalami, grillgemüse, Parmesan, oliven, baguette, mozzarella	€ 18,00
Beef tatar 120g Pochiertes Ei, Sauce tatar, wildkräutersalat	€ 17,00
schweinebauch Teriyaki garnelen, süßkartoffelpüree, Petersilien gremolata	€ 16,00
Pott rotgarnelen 250g baguette und Aioli	€ 18,00

salat

gartensalat blattsalate, gurke, tomate, hausdressing	€ 6,00
caesar salat Römersalat, tomate, sardellen, croûtons, Parmesan, caesar dressing	€ 12,00
+ beef stripes 80g	€ 9,00
+ crispy chicken	€ 8,00

suppe

kürbiscremesuppe süßkartoffel, garnele, kürbiskernöl, kürbiskerne	€ 9,00
---	--------

vegetarisch

gnocchi gebratene pilze, junge erbsen, schnittlauchnage, Parmesan	€ 16,00
---	---------

dessert

blaubeeren tarte	€ 10,00
pfirsich melba pochierter pfirsich, vanilleeis, himbeersauce, pistazie	€ 12,00
mousse au chocolat Ananas-mango kompott, Limettenbaiser	€ 12,00
Panna cotta marinierte beeren	€ 8,00

Hauptspeise

wolfsbarsch Amalfi-zitrone, tagliolini, wilder brokkoli		€ 29,00
meeresfrüchte potpourri Jakobsmuschel, garnele, Pulpo, rotbarbe, Frühlingslauch, Pfifferlinge		€ 35,00
surf & turf Deutsches Filet 150g, Pulpo, garnele, Püree, mediterranes gemüse		€ 39,00
Rehkeule sous vide gegart Rehragout, Pfifferlinge, Rahmkohlrabi, kräuterschupfnudeln		€ 34,00
gebratene rinderfiletspitzen karottengemüse, kartoffelpüree, pilze		€ 36,00
Fleisch Tasting 350g nach küchenchef (ab 2 personen) grill Pommes, mediterranes gemüse, schnittlauchpüree	pro person	€ 49,00
chateaubriand 500g (für 2 personen) zubereitungszeit 40 min. Fächerkartoffeln, mediterranes gemüse, bohnen gemüse, bernaïse, kräuterbutter		€ 95,00

Grill (Alle gewichtsangaben beziehen sich auf das rohgewicht)

DEUTSCHLAND/ALLGÄU – FLECKVIEH, DRY AGED

Filet 200g	€ 32,00
Filet 300g	€ 42,00

DEUTSCHLAND/ALLGÄU – FLECKVIEH, DRY AGED

striploin 350g	€ 38,00
entrecôte 350g	€ 36,00

Neuseeland

Lammkarree 350g	€ 42,00
-----------------	---------

Mastercut

BLACK ANGUS FÄRSE – 18 MONATE – 8 WOCHEN DRY AGED, METZGEREI NAGEL (SCHWÄBISCH GMÜND)

Porterhouse	striploin bone	Prime Rib Bone
650 g/ 97,- €	900 g/ 117,- €	700 g/ 105,- €
	850 g/ 110,- €	650 g/ 98,- €
	700 g/ 91,- €	600 g/ 90,- €

Sauce ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER & JUS ODER

homemade BBQ sauce oder sauce bearnaise oder Aioli	je € 3,00
--	-----------

Beilagen

Gourmet Frites getrübte Pommes Frites, Parmesan	€ 7,00
grill pommes	€ 5,00
kartoffelschnittlauchpüree	€ 5,00
mediterranes gemüse	€ 5,00
glasierte möhren	€ 4,00
wilder brokkoli	€ 5,00
gebratene pilze	€ 9,00