

vorspeise

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
Rote Beete - Mozzarella büffelmozzarella, rote beete, himbeere, mohnöl, wildkäruter		€ 12,00
schweinebauch Teriyaki garnelen, süßkartoffelpüree, Petersilien gremolata		€ 16,00
Pott Rotgarnelen baguette und Aioli	250g	€ 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-mangokompott, limettenbaiser		€ 12,00
Panna cotta marinierte beeren		€ 8,00

Hauptspeise

wolfsbarsch Amalfi-zitrone, tagliolini, wilder brokkoli	€ 29,00
gebratene Rinderfiletspitzen kartoffelpüree, karottengemüse	€ 36,00
Meeresfrüchte Potpourri Jakobsmuschel, Garnele, Pulpo, Rotbarbe, Frühlingslauch, Steinpilze	€ 35,00
chateaubriand 500g (für 2 Personen) Fächerkartoffeln, mediterranes Gemüse, Bohnen Gemüse, Bernaise, Kräuterbutter	€ 95,00
Fleisch Tasting 350g nach Küchenchef (ab 4 Personen) pro Person Grill Pommes, mediterranes Gemüse, Schnittlauchpüree	€ 49,00
surf and turf deutsches Filet 150g, Pulpo, Garnele, Püree, Saisonales Gemüse	€ 39,00

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

Lammcaree 350g	€ 42,00
----------------	---------

Mastercut

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

Porterhouse	T-Bone	Striploin Bone
850g – 127 €	900g - 117 €	800g – 104 €
	800g – 104 €	900g- 117 €
		950g – 123 €

Sauce ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER & JUS ODER

Homemade BBQ sauce, sauce Bearnaise, Aioli	€ 3,00
--	--------

Beilagen

Gourmet Frites getrüffeltes Pommes Frites, Parmesan	€ 7,00
Grill Pommes	€ 5,00
Schnittlauchpüree	€ 5,00
Mediterranes Gemüse	€ 5,00
Glasierte Möhren	€ 4,00
Wilder Brokkoli	€ 5,00
Gebratene Pilze	€ 10,00