

FAMILY STYLE MENU

Beef Tartar

Traditionelle französische Marinade, Meerrettich Dip

&

Bunter Blattsalat

Gemische Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate, Kräuter, Hausdressing

&

Lachs Tartar

Frühlingslauch, Sesam, Sojasauce

&

Burrata & Prosciutto

Geröstetes Brot, Pesto

+++

Striploin 300g (USA, Black Angus)

oder

Doraden Filet

Sauce — Pfeffersauce

Beilagen — Grill Pommes, Kartoffelpüree mit Parmesan, Gemüse der Saison

+++

NY Cheesecake

&

Frischer Obstsalat

&

Schoko Fondant

Mango Kompott, Himbeersorbet

64,- € p.P.

MENU 1

(ab 12 Personen)

Gazpacho

Gurke, Paprika, Tomate, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Zwiebel, Croutons, Kräuter

oder

Bunter Blattsalat

Gemischte Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate, Kräuter, Hausdressing

+++

Filet 150g (Frankreich, Charolais)	34,- €
Filet 150g (Irland, Black Angus)	38,- €
Striploin 200g (USA, Black Angus)	34,- €
Entrecote 200g (Australien, Black Angus)	38,- €
Saibling Filet	34,- €

Sauce — Kalbsjus

Beilagen — Grill Pommes, Kartoffelpüree mit Parmesan, Gemüse der Saison

+++

NY Cheesecake

MENU 2

(ab 12 Personen)

Lachs Tartar

Frühlingslauch, Sesam, Sojasauce

oder

Caesar Salat

Römischer Salat, Parmesan, Tomaten, Sardellen, Brotchips, Knoblauchdressing

+++

Filet 200g (Frankreich, Charolais)	42,- €
Filet 200g (Irland, Black Angus)	46,- €
Striploin 300g (USA, Black Angus)	45,- €
Entrecote 300g (Australien, Black Angus)	46,- €
Doraden Filet	42,- €

Sauce — Pfeffersauce

Beilagen — Grill Pommes, Kartoffelpüree mit Parmesan, Gemüse der Saison

+++

Panna Cotta mit Himbeersauce

MENU 3

(ab 12 Personen)

Hummerbisque

oder

Spanischer Salat

Babyspinat, Minze, Blattsalat, Tomate, Gurke, Pimentos de Patron, Mandel, Dattel

+++

Filet 250g (Frankreich, Charolais)	49,- €
Filet 250g (Irland, Black Angus)	54,- €
Striploin 350g (USA, Black Angus)	52,- €
Entrecote 350g (Australien, Black Angus)	54,- €
Zander Filet	49,- €

Sauce — Homemade BBQ Sauce

Beilagen — Grill Pommes, Kartoffelpüree mit Parmesan, Gemüse der Saison

+++

Triologie von der Valrhona Schokolade

Zwischengang zur Wahl:

Karamelisierter Ziegenkäse 6,- €

Kräutersalat, Feigenhonig

Beef Tee 6,- €

Einlage

Saibling Filet 7,- €

Orangenkaviar, gepuffter Wildreis, Feldsalat

Vegetarische Alternative Hauptgang:

Strozzapretti

Pasta, getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkerne

FAMILY STYLE MENU

(Plattenservice 6-18 Personen)

Beef Tartar

Traditionelle französische Marinade, Meerrettich Dip

&

Bunter Blattsalat

Gemische Blattsalate, Gurke, Karotte, Tomaten, Kräuter, Hausdressing

&

Lachs Tartar

Frühlingslauch, Sesam, Sojasauce

&

Burrata & Prosciutto

Geröstetes Brot, Pesto

+++

Grill (250g p.P.):

Filet (Frankreich, Charolais)

Striploin (USA, Black Angus)

Dry Aged Mastercuts

Saucen — Kalbjus, BBQ Sauce, Kräuterbutter

Beilagen — Grill Pommes, Kartoffelpüree mit Parmesan, Gemüse der Saison

+++

NY Cheesecake

&

Frischer Obstsalat

&

Schoko Fondant

Mango Kompott, Himbeersorbet

59,- € p.P.

FINGERFOOD

COLD

Kartoffelchip/ Creme Fraîche/ Forellen-Kaviar	3,00€
Chesterstange	1,50€
Gazpacho	2,00€
Lachs/ Creme Fraîche/ Toast	3,20€
Vitello Tonnato/ Oliven	2,50€
Burratasalat/Tomate/ Ruccola	3,50€
Glasnudelsalat/ Sprossen/ Sesam	2,50€
Pilzsalat/ Meerrettichsahne	3,00€
Crevettencocktail	4,50€
Rinderfilet Tartar Classic/ Kräuterröstitbrot	4,00€
Rinderfilet Tartar Asia/Frühlingslauch/ Sesam	4,00€

WARM

Beef Cube/ getrüffeltes Kartoffel	4,50€
Thaicurryschaumsuppe	2,50€
Thaicurryschaumsuppe/ Garnele	6,50€
Chickenwing/ Homemade BBQ	2,80€
Hähnchensaté/Peanutbutter- Chili	4,00€
Jacobsmuschel/ Belugalinsen	5,50€
Hausgebeizter Lachs/ Kartoffel	5,00€
Geflügel/ Bacon/ Süßkartoffel	3,50€
Beef/ Bacon/ Süßkartoffel	4,00€
Gänseleberpraline/ Orangen-Nuss-Salat	6,00€
Beef Stips, Kartoffel, Pesto	4,00€
Dattel im Speckmantel	2,50€

SWEET

Mousse au Chocolate/ Himbeere	3,50€
Gefüllte Windbeutel/ Schokolade	2,50€
Gebackene Ananas-Kokos-Ecken	2,50€
Grießflammerie/ frischen Früchten	2,50€
Crème Brûlée	1,50€
Ingwer-Limettenmousse/ Blätterteig	3,50€
Gefüllte Eclairs/ Vanillerahm	3,00€
Panna Cotta	1,50€
Fruchtspies/ Schokolade	3,50€

BANQUET WEINE

	0,7	1,5
<u>Weißweine</u>		
Chardonnay Pays d'Oc Terroir Littoral IGP Fortant de France, Languedoc, France	19 €	
Sauvignon Blanc Portillo Salentein, Mendoza, Argentina	22 €	
Pinot Grigio Delle Venezie IGT Villabella, Veneto, Italien	23 €	
Weißburgunder 50 HL Vollmer, Pfalz, Deutschland	27 €	52 €
<u>Rosé Weine</u>		
Bardolino Chiaretto classic DOC Vignamatta Cecilia Beretta, Veneto, Italien	19 €	
Rosé Malbec Portillo Salentein, Mendoza, Argentina	24 €	
<u>Rotweine</u>		
Primitivo Salento „Prima Classe“ IGT Itinera, Apulien, Italien	20 €	
Tempranillo Paso a Paso VDT Castilla Volver, Alicante, Spanien	21 €	39 €
Malbec Portillo Salentein, Mendoza, Argentina	24 €	
Cabernet Sauvignon Ghost Pines, Kalifornien, USA	35 €	
Merlot, Alberta Annemarie Muratie, Stellenbosch, Südafrika	39 €	