



Vorspeisen & Suppen

Gebeizter Lammrücken aus Irland Waldorfsalat / grüner Spargel / Johannisbeere	16,50 €
Ziegenkäse Creme Brûlée Feige / Lavendel / Haselnuss	14,50 €
Suppe vom Bärlauch Jacobsmuschel / Black Tiger	10,50 €

Hauptgerichte

3erlei vom Spanferkel Süßkartoffel / Staudensellerie	23,50 €
Confierter Lammrücken Schwarzer Knoblauch / Nevetten / Barolo-Thymianjus	31,50 €
Französische Entenbrust Granny Smith / Trüffel-Sellerie-Püree / Wilder Brokkoli	25,50 €
Hamachi Fenchel / Maniok / Jacobsmuschel & Salsiccia	34,50 €
Bretonischer Kabeljau Spargel / Bärlauch / Risotto / Boulliabaisfond	28,50 €

Vegetarisch

Parmesanknödel Trüffelsud / Spinat / Pinien / Rawit Chilli	21,00 €
--	---------



Die Fleischvirtuosen

Bestes Dry-Aged Beef aus unseren Reifeschränken, lassen sie sich beraten!!

Alle Steaks werden bei 800 Grad in unserem BEEF CRAFT zubereitet.

Beilagen	€	Saucen	€
Steakhouse Pommes frites	4,50	Tomaten-Chilli-Konfitüre	3,00
Gebackene Kartoffel, Sour Cream	4,50	Chimi Churi	3,00
Bratkartoffeln ohne Speck	4,50	Zwiebelmarmelade	3,00
Speckbohnen	4,50	Bärlauchbutter	3,00
Gebratene Zwiebeln	4,50		
Mediterranes-Gemüse	4,50	Baby-Leaf Salat	6,90

Ab 4 Personen bieten wir auch eine Fleischreise an !!

Kleine Fleischreise

- Beef Tea
- 4 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 300 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

Preis pro Person 69.00

Große Fleischreise

- Beef Tea
- 6 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 400 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

Preis pro Person 89.00

Desserts & Käse

Lavendel Panna Cotta

Erdbeeren / Rawit Chilli

10,90 €

Ensemble aus Frucht und Schokolade

Eine Überraschung aus der Küche

9,90 €