



T A G E S K A R T E

V O R S P E I S E N

Hokkaido Crèmesuppe , getrüffelte Croutons	9,5
Frittierte Calamari-Krönchen	15,5
Tatar vom Rinderfilet / ca. 120g	22,5
Hausgemachte marinierte Atlantiksardinen , Chilli, Knoblauch, weißer Balsamico	14,5
Rinderfrikadelle , Tomatensauce, Joghurt-Minz-Dip	14,5
Gegrillter Halloumi , Rucola, gebratene Feigen	15,5
Fin de Claire Austern N°3	
Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot	½ Dtzd. 21,5 ... 1 Dtzd. 39,5

EARLY BIRD SPECIAL — JEDEN TAG VON 18-19:30 UHR

1 Flasche Taittinger Brut Reserve mit 6 Fin de Claire Austern 99

F I S C H

Seezunge vom Grill	39
Babysteinbutt vom Grill	34,5
Fischteller mit Thunfischfilet, Calamari, Wildfanggarnele, Filet vom Wildfang Loup de mer	32,5

W I L D F A N G Angelware

Loup de mer vom Grill oder in der Salzkruste / für 2-5 Pers. / pro 100g	8,5
Dorade rosé vom Grill / für 2-4 Pers. / pro 100g	8,5

F L E I S C H

Geschmorte Short Ribs vom Black Angus Rind in Rotwein-Tomatensauce und Süßkartoffelpüree,	25,5
Perlhuhnbrust Suprême in Marsala-Feigensauce mit Kartoffel-Selleriepüree	21
U.S. Angus Rib-Eye Steak vom Lavastein-Grill / 350 g	49
Französische Milchkalbskotelette vom Grill / 400 g	45
Rosa gebratenes Kalbsfilet in Parmesankruste mit frischen Pfifferlingen, schwarzer Trüffel, Babykartoffeln, Rosmarinjus	45
Neuseeländisches Rinderfilet vom Grill / 280 g	49
Original Japanisches Wagyu Entrecôte Güteklasse A5 / pro 100 g	45
U.S. Angus Rib-Eye Steak ab zwei Personen / pro 100 g	15,9

Bitte wählen Sie Ihre individuelle Beilage zum Fleisch

D E S S E R T

Panna Cotta , frische Waldbeeren, hausgemachtes Karamell	7,5
Erdbeer-Tiramisu	8,5
Kataifis , Amarenakirschen	6,5