



T A G E S K A R T E

V O R S P E I S E N

Kalbszunge mit gebratenen Romanaherzen.....	21.5
Atlantiksardinen in hausgemachter Marinade, Chili, Knoblauch, weißer Balsamico	14.5
Gegrillter Halloumi , Rucola, gebratene Feigen	15.5
Tatar vom Rinderfilet / ca. 120g	22.5
Fine 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 Fine de Claire Austern 99

P A S T A

Tortelloni mit Trüffel und Salbeibutter	23.5
--	------

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

Bitte wählen Sie Ihre individuelle Beilage zum Fleisch

Barbarie Entenbrust an Entenjus und Süßkartoffelpüree.....	31
Rinderrippchen an Rotweinsauce, Selleriepüree	32,5
Argentinische Rinderlende in Rotweinjus mit Süßkartoffelpüree / 300 g	36.5
Rosa gebratenes Kalbsfilet in Parmesankruste mit gebratenen Waldpilzen, schwarzer Trüffel, Babykartoffeln, Rosmarinjus	45
Original Japanisches Wagyu Entrecôte Güteklasse A5 / pro 100 g.....	45
U.S. Angus Rib-Eye Steak vom Lavastein Grill 350 g	49
U.S. Angus Rib-Eye Steak vom Lavastein ab 2 Personen / pro 100g	15.9

D E S S E R T

Panna Cotta , frische Waldbeeren, hausgemachtes Karamell	7.5
Mango Tiramisu	9.5
Kataifis , Amarenakirschen.....	6.5