

T A G E S K A R T E

V O R S P E I S E N

Kalamarikrönchen	17.5
Gemüsetatar mit Mozzarella di Bufala, Feigensenf.....	19
Soutzoukakia (Kalbfleischpflanzerl) in Tomaten-Basilikumsauce, Joghurt-Minz-Dip.....	18.5
Spinatpuffer mit Feta aus Kreta , Joghurt-Minze-Dip.....	11.5
Atlantiksardinen in hausgemachter Marinade Chili, Knoblauch, weißer Balsamico.....	14.5
Gegrillter Halloumi , Rucola, gebratene Feigen.....	15.5
Tatar vom Rinderfilet / 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 / R I S O T T O

Tortelloni mit Trüffel und Salbeibutter	28.5
Risotto mit frischen Pfifferlingen.....	26

V E G A N

Gelbe Paprika, Zucchini und Tomate gefüllt mit Reis, Tomaten, frische Kräuter	19.5
---	------

F I S C H

Seezunge vom Grill	42
Babysteinbutt vom Grill	34.5
Fischteller Thunfischfilet, Calamari, Wildfanggarnele, Filet vom Wildfang Loup de mer	35.5

W I L D F A N G A N G E L W A R E

Loup de mer vom Grill oder in der Salzkruste für 2-5 Pers. / pro 100g	9.5
Dorade rosé vom Grill / für 2-4 Pers. / pro 100g	9.5

F L E I S C H Bitte wählen Sie Ihre individuelle Beilage zum Fleisch

Wagyū-Rind Original aus Japan:

Original Japanisches Wagyu Entrecôte höchste Güteklasse A5 / pro 100 g.....	59
Original Japanisches Wagyu Rinderfilet höchste Güteklasse A5 / pro 100 g.....	99

Kalbsfilet , grober Pfeffer, Frühlingszwiebel, Salbeibutter, Kartoffel-Selleriepüree.....	43
Rinderlende in Kräuterkruste mit Kartoffel-Selleriepüree und Portweinjus.....	39.5
Französisches Milchkalkbsteak vom Grill / 400 g	43
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
Rinder Flank Steak am Spieß , Chimichuri Sauce	39.5

D E S S E R T

Panna Cotta , frische Waldbeeren, hausgemachtes Karamell	7.5
Himbeer-Tiramisu mit Limettenkeks	9.5
Kataifis , Amarenakirschen	6.5