

# Speisekarte

## Vorspeisen

### Handgehacktes X.O. Beef Tartare vom Rindfleischwagen

am Tisch für Sie zubereitet. Bestehend aus Kapern, hausgemachtem Senf, roter Zwiebel und Sardellen

18.00

### Avocado Tartare

vor Ihren Augen zubereitet mit Bio Rollgerstel, griechischem Joghurt, Jungspinat, Tomaten und Blattsalat. Als Beilage reichen wir eine mit Olivenöl gegrillte Weißbrot-toastscheibe

16.00

### Honig Melonen Cocktail

mit Shrimps, klassischer Cocktail Sauce und Butterschmalz

19.00

### Octopus Carpaccio

mit Sardellen, Aioli-Dijon-Estragonsauce und Johannbrot

18.00

## Suppen & Zwischengerichte

### Gazpacho

mit Basilikum-Olivenöleis

10.00

### Superfood Salad

junger Spinat, Radicchio, Champignons, Avocado-creme

12.50

### PASTA IM PARMESANLAIB

### Lauch-Asiagokäse Tascherl

mit halb getrockneten Kirschtomaten, Kalamata Oliven, mariniertem Rucola und Beurre Blanc

Klein ... 15.00 | Groß ... 24.00

### Linguini in Trüffelsauce

mit Rucola

Klein ... 15.00 | Groß ... 24.00

## Hauptspeisen

### Makrele & Miso

mit Kirschtomatenrisotto, Spinatsalat und Grillzitrone

26.00

### Saltimbocca von der Hühnerbrust

mit Paprika-Pesto und gebackenem Kartoffelsalat

24.00

### Saibling in der Papilote

mit mediterranem Gemüse, Zitrone und Frühkartoffeln in der Salzkruste mit Sauce Verte

23.50

### The One and Only Wiener Schnitzel

in Butterschmalz gebackenes Kalbswiener mit Trüffel-Parmesan-Fries und Wildpreiselbeeren

29.00

### X.O. Beiried Tagliata

mit Rucola & Jungspinat, Kirschtomaten, Olivenöldressing und Parmesan

27.00

## Grand Étage Desserts

### Erdbeer Mille-feuille

mit Milkschokolade und halbgefrorenem Joghurt

9.50

### Schwarzwälder à la Grand Étage

12.00

### Crema Catalana

mit weißer Schokolade und Buttermilch Crumbel

9.50

### Ménage-à-trois vom Käse

Parmesan, Weinkäse & Tete de Moine, serviert mit „Johannbrot“ und Chutney

18.00

## Grand-Étage- Menü

ERSTELLEN SIE IHR  
EIGENES MENÜ

3 Gänge ... 49.00

4 Gänge ... 59.00

Ausgenommen USDA Prime Steak

UNSER AMERICAN STEAK

## USDA Prime

ZERTIFIZIERT AUS NEBRASKA.  
DIE HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE

Zubereitet im Hochttemperatur  
Beef. Medium Rare entfaltet es sein  
Aroma am besten. Mit brauner Butter  
vollendet.

Das Steak on the bone hat  
ca. 750-850g.

Es ist für zwei Personen oder einen  
REAL Steak Lover gerade richtig.

Gesehen und erlebt bei Peter Luger,  
Brooklyn, New York.

100 g ... 9.40

Inklusive Omaha Sauce,  
und Spinat mit Pinienkernen

Lyoner Karaffe Hauswein  
0,47 l ... 18.50

### BEILAGEN

Gartengemüse  
in Olivenöl gebraten

Steak Salat

Trüffel Fries  
mit oder ohne Chili

Jede weitere Beilage  
5.00

### SAUCEN

Sauce Verte

BBQ Sauce

Jede weitere Sauce  
2.20

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER  
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE  
BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN. ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST.

GEDECK PRO PERSON 3.00