

Speisekarte

Vorspeisen

Handgehacktes Beef Tartare vom Rindfleischwagen

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

19.00

Burrata

mit frischem Basilikum, Kirschtomaten Olivenöl und Balsamico Essig

16.00

Vitello

mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Butters-toast

17.00

Lachs Tartare

mit Erbsencreme, eingelegten schwarzen Nüssen, Schnittlauchöl und Rosmarin Butters-toast

16.50

Salate

Caesar Salad

mit Grana

16.00

mit gegrillter Hühnerbrust

22.00

mit 4 Stück Garnelen

27.00

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

mit einem Schuss Pernod und Käsecroûtons

7.50

Bouillabaisse

von Edelfischen mit Rouille und knusprigem Baguette

14.50

Hauptspeisen

Gegrilltes Saiblingsfilet

mit Paradeiserrisotto, Kapernpopcorn und Basilikumschaum

24.00

Thunfischmittelstück

medium gegrillt, mit gebratenem Gemüse jungem Spinat, gerösteten Pinienkernen Thymian-Limettenbutter

29.00

Surf & Turf

mit Trüffel-Parmesan-Fries gegrilltem Gartengemüse, Cocktailsauce und Basilikumcreme

33.00

THE ONE AND ONLY

Wiener Schnitzel

mit Trüffel-Fries und Wiener Garnitur

29.00

X.O. Beef Cheeseburger

mit Speck, knuspriger Zwiebel, Tomate Coleslaw und Rosmarin-Fries

21.00

Pasta im Grana Laib

Linguini in Weißweinsauce mit Rucola

Klein ... 15.00

Groß ... 18.00

Aufpreis Parmaschinken ... 5.00

Linsen Dal

mit goldenem Reis knuspriger Melanzani, Minz Raita Chilli - Zwiebelchutney, Koriander, Papadam

19.50

Desserts

Cheesecake Heiß Kalt

mit warmen Beerenragout

12.50

Marques au Chocolat

mit Vanilleschlagobers und Crumbles

9.50

Mohnküchlein (vegan)

mit Kokosschaum und Kalamansi Sorbet

14.50

Ménage-à-trois vom Käse

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

18.00

UNSER AMERICAN STEAK

USDA Prime

ZERTIFIZIERT AUS NEBRASKA.
DIE HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE

Zubereitet im Hochtemperatur Beefe. Medium Rare entfaltet es sein Aroma am besten. Mit brauner Butter vollendet.

Das Steak on the bone wiegt 750g oder mehr.

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

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

100 g ... 10.90

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

GEDECK PRO PERSON 3.00

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.