

Speisekarte

Vorspeisen

Handgehacktes Beef Tartare vom Rindfleischwagen

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

25.00

Burrata mit warmem Basilikumschaum

Piment d'Espelette, gegrillte Kirschtomaten Honig-Trüffel-Feige

17.50

Vitello

mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Buttersoast

18.00

Wiener Schnecken

mit Kräuterbutter und knusprigem Buttersoast

18.50

Snacks

Hausegebeizter Lachs

mit Wasabi-Creme und Wakame-Salat

18.50

Chili-Ginger-Chicken

mit Butter-Popcorn

17.50

Crunchy Scampi im Teigmantel

mit Parma, Grana, Oliven und winterlichem Coleslaw

18.50

Suppen

Tom Kha Gai

mit Hühnerbrust, Austernpilzen, Koriander

7.50

Geschäumte Paradeisersuppe

mit Basilikumöl und Schlagobers

7.50

Hauptspeisen

Thunfischsteak vom Grill

mit Süßkartoffelcreme, Fenchelsalat lauwarmen Paradeisern, Parma-Nuggets und Kürbiskern-Hollandaise

33.00

Geschmorte Rindsbackerl & gegrilltes Beiried

mit Erbsen-Minz-Creme, Braterdäpfeln Portweinschalotten und Jus

36.00

NACH FRANZÖSISCHEM VORBILD

Bouillabaisse im Topf

mit gegrillten Edelfischen, Baguette und Sauce Rouille

22.50

Grand Chateaubriand für 2 Personen 400g

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Sauce Béarnaise

65.00 p. Person

Thai Curry mit Linsen

Duftreis, knusprige Melanzani, Chili-Zwiebel-Chutney, Jungzwiebel Koriander und schwarzem Sesam

22.50

mit gegrillter Hühnerbrust

... 7.50

X.O. Beef Cheeseburger

mit Speck, knusprigen Zwiebeln, Tomaten Coleslaw und Rosmarin-Fries

24.00

THE ONE AND ONLY

Wiener Schnitzel

mit Trüffel-Fries und Wiener Garnitur

33.00

Pasta im Grana Laib

Linguini in Weißweinsauce mit Rucola

18.00

mit Parmaschinken ... 5.00

mit Avocado ... 4.50

mit gegrillter Maishendlbust ... 7.50

mit 4 Knoblauch-Garnelen ... 11.00

mit schwarzem Trüffel pro Gramm ... 5.00

USDA Prime

ZERTIFIZIERT AUS NEBRASKA.
DIE HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE

Zubereitet im Hochtemperatur-Beefer. 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 ... 13.90

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

Desserts

Lava Cake von der Callebaut Schokolade

mit Himbeereis und Cognac-Karamell-Sauce

16.90

Zimtparfait mit warmem Rumtopf

und gebackenem Vanilletascherl

15.50

Le Ménage-à-trois vom Käse

Parmesan, Taleggio & Tête de Moine Chutney, gegrillte Baby-Ananas mit Mango-Jam, Basilikum-Jelly und Feigensenf

22.50

Weinchaudeau

8.50

Salate

Caesar Salad mit Grana

16.00

mit gegrillter Hühnerbrust

22.00

mit 4 Garnelen

27.00