

# Speisekarte

## Vorspeisen

### Handgehacktes Beef Tartare vom Rindfleischwagen

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

19.00

### Rinder Carpaccio

mit klassischer Cipriani, Rucola und Grana

18.00

### Burrata

mit frischem Basilikum, Kirschtomaten, Olivenöl und Balsamico Essig

16.00

### Vitello

mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Buttertoast

17.00

PASTA IM GRANA LAIB

### Linguini

in Weißweinsauce mit Rucola

Klein ... 15.00  
mit Parmaschinken ... 20.00

Groß ... 18.00  
mit Parmaschinken ... 23.00

## Salate

### Caesar Salad

mit Grana

16.00

mit gegrillter Hühnerbrust

22.00

mit 4 Stück Garnelen

27.00

### Superfood Salad

mit Walnussöl, Chia Samen, Gojibeeren, Curcuma, Karfiol, Hummus und gegrillter Ananas

16.00

## Suppen

### Kräftige Rindsuppe

vom Tafelspitz mit Butterfrittaten

4.80

### Gazpacho

mit Olivenöl und frischer Minze

7.50

### Tom Kha Gai

mit Austernpilzen, Koriander und Jungzwiebeln

7.50

## Hauptspeisen

### 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

### Lobster Bisque

mit Pappardelle, Cognac und jungem Spinat

25.00

### Vegane Gemüse Samosa

mit Walnusscreme und jungem Salat

16.00

### Tuna Steak

medium gegrillt, mit Paprika, Zucchini, Melanzani, Stangensellerie, Karotte, Basilikumcreme und gegrillter Limette

29.00

### Beef Cheeseburger

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

21.00

UNSER AMERICAN STEAK

## 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 ... 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

## Grand Étage Desserts

### Flüssiger Schokokuchen

mit Nougatkern im Glas serviert, dazu hausgemachte Vanille-Whiskey Sabayone und Kirschsorbet

12.00

### Rosmarin Crème Brûlée

mit Ananas-Kokos Sorbet

9.50

### Erdbeer Panna Cotta

mit Vanilleeis und Butter-Crumbel

9.50

### Ménage-à-trois vom Käse

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

18.00

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.