

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

Alpenkaviar Baeri vom Sibirischen Stör

auf Eis mit Eidotter, Eiweiß, Sauerrahm und Buttertoast

30g ... 84.00

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

Klassisches Osso Bucco

mit Gremolata und Paradeiserrisotto

27.00

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

Pasta im Grana Laib

Linguini in Weißweinsauce mit Rucola

Klein ... 15.00

Groß ... 18.00

Aufpreis Parmaschinken ... 5.00

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

Apfel Panna Cotta

mit Gurken-Sellerie-Garnité

9.50

Ménage-à-trois vom Käse

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

18.00

GEDECK PRO PERSON 3.00

UNSER AMERICAN STEAK

USDA Prime

ZERTIFIZIERT AUS NEBRASKA.
DIE HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE

Zubereitet im Hochttemperatur 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

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.