

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 frischem Basilikum, Kirschtomaten Olivenöl und Balsamico-Essig

17.00

Vitello

mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Buttertoast

18.00

Snacks

Golden Tray

mit Jour Burger, Philly Cheese Steak Sandwich und Dirty Fries mit Bacon und Cheddar

23.00

Glas Champagner

12.00

Moules Frites mit Olio Creme

16.50

Fritto Misto di Mare

mit Yuzu Mayonnaise

15.50

Knusprige Jumbo Shrimps

mit Avocado- und Chilicreme

16.50

Hauptspeisen

Thunfisch vom Grill

Soja-Korianderbutter, Avocado-Minz-Creme Asia-Chili-Gemüse und schwarzer Sesam

33.00

Surf & Turf

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

36.00

THE ONE AND ONLY

Wiener Schnitzel

mit Trüffel-Fries und Wiener Garnitur

33.00

Veganes Steak

aus Soya und Erbsen mit BBQ Sauce auf Rucola mit Balsamico Olivenöl und Kirschlorbeeren

27.00

Plant Based Burger

mit Paradeisern, Salat, karamellisierten Zwiebeln, veganer Mayonnaise, Ketchup und French Fries

24.50

Grand Étage Philly Cheese Steak Sandwich

mit fermentiertem Chinakohl Wacholder-Gin-Zwiebeln und Trüffel-Fries

25.00

X.O. Beef Cheeseburger

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

24.00

Pasta im Grana Laib

Linguini in Weißweinsauce mit Rucola

18.00

mit Parmaschinken ... 5.00

mit Avocado ... 4.50

mit gegrillter Maishendlbrust ... 7.50

mit 4 Knoblauch-Garnelen ... 11.00

UNSER AMERICAN STEAK

USDA Prime

ZERTIFIZIERT AUS NEBRASKA.
DIE HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE

Zubereitet im Hochtemperatur-Beef. 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 ... 11.90

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

San Sebastian Cheesecake

mit Schokoladensauce und Karamelleis

14.50

Sorbet

Zitrone, Mango, Himbeer serviert im Champagner-Glas

19.00

Erdbeersüppchen

mit Topfenockerln und Minzpesto

14.00

Le Ménage-à-trois vom Käse

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

22.50

Salate

Caesar Salad mit Grana

16.00

mit gegrillter Hühnerbrust

22.00

mit 4 Garnelen

27.00