



... wir lassen sie **anders**essen

Speisekarte

„GAUMEN KICK-OFF“

| | |
|---|-------|
| Frisches Markthausbrot mit Fleur de Sel und „Iliada“- Olivenöl | 4,5 € |
| 3erlei- Aufstrich (Humus / Tomaten- Frischkäse / Trüffel- Frischkäse) mit frischem Markthausbrot | 7,5 |
| Eingelegte Oliven | 5€ |
| Grissini mit Kräuterquark | 3,5 € |
| Kräuterquark mit frischem Markthausbrot | 4,5 € |

„KLEINE KOSTBARKEITEN“

(alle Vorspeisen sind perfekt zum Teilen)

Black Tiger Garnelen

in Knusperreis gebackene Riesengarnelen / buntes Rettichcarpaccio /
Sesam- Vinaigrette / Kresse 21 €

Picandou

im Wirsingmantel gebratener Picandou / Kartoffelpüree /
Nuss- Butter 20 €

Zitronengrasschaumsuppe

Kokosmilch / Limette / Garnele 12 €

“ Winter- Bruschetta”

geröstetes Markthausbrot / Rote Bete / Meerrettich- Frischkäse /
Rucola / gehobelter Kren 20 €

French Toast

Brioche Sandwich / Baconchips / Cheddar / mariniertes Spinat /
Bio- Spiegelei / gehobelter Trüffel 20 €

Rindercarpaccio

Rindercarpaccio / Feldsalat- Röschen / Pinienkerne /
gehobelter Parmesan 22 €

„HAUPTSACHEN“

Loup de Mer

in Thymianbutter gebratener Wolfsbarsch /
lila Blumenkohl / Carbonara- Risotto / Fischvelouté

29 € 39 €
Zwischengericht Hauptgericht

Pulpo

knusprig gebratener Pulpo / glasierter Bimi /
hausgemachte Rote Bete Gnocchi / Zitronenaioli

29 € 39 €
Zwischengericht Hauptgericht

US Rindertafelspitz

Rindertafelspitz / Tafelspitzconsommé / Ochsenbäckchen- Ravioli /
Karottengemüse / frischer Meerrettich

33 €

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken / cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren

35 €

Spaghetti „aglio e olio“

Spaghetti / Riesengarnelen / Chili /
Knoblauch / Petersilie / Olivenöl

28 €

Udon Ramen

Miso Pilz Ramen / Udonnudel / Pak Choi / Gemüse / Ei

26 €

Kichererbsen- Linsen- Dal

Basmatireis / Ofen- Blumenkohl / Joghurt / Koriander

26 €

Tofu Baos

gedämpfte Hefeteigbrötchen / Mango- Curry- Mayonnaise / Rotkohl /
gebackener Tofu / Gurken- Chili- Salat

26 €

„Gegrilltes“

| | |
|---|--------|
| Neuseeländisches Rinderfilet je 100g | 19,9 € |
| Rinderrücken aus Uruguay 200g | 39 € |
| Short Ribs (zart geschmortes Rinderrippchen) | 32 € |

„AUF DEN TISCH FÜR 2“

| | |
|---|------|
| Black Aberdeen Entrecôte aus Australien 350g | 59 € |
| wahlweise mit Portweinjus / Kräuterbutter oder Pfeffersauce | |

| | |
|------------------------|------|
| Chateaubriand | |
| 400g Rinderfilet / Jus | 79 € |

Beilagen

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Trüffelritzen mit gehobeltem Trüffel | 9,5 € |
| Kartoffelrösti mit Speck und Cheddar | 6 € |
| wilder Blumenkohl & wilder Brokkoli | 6 € |
| gegrilltes Gemüse | 6 € |
| geröstetes Ofengemüse | 6 € |
| Rucola- Mango- Salat | 6 € |
| Zitronenspitzkohl | 6 € |
| Kartoffelstampf mit Chorizo | 6 € |
| Süßkartoffelfritzen | 7 € |

Saucen / Dips

| | |
|-----------------------------|-------|
| Portweinjus | 4 € |
| Pfefferrahmsauce | 3 € |
| Rotes Chimichurri | 3 € |
| Kräuterbutter | 1 € |
| Aioli mit frischem Trüffel | 3 € |
| Mango- Chili- Salsa | 3 € |
| Mayonnaise / Senf / Ketchup | je 1€ |

„SÜSSES“

Himbeer & Schokolade

| | |
|--|------|
| hausgemachtes Himbeersorbet / warmes Schokoladen- Espuma / getrocknete Himbeeren | 12 € |
|--|------|

Crème brûlée

| | |
|--|------|
| hausgemachtes Tonkabohnen- Karamell- Eis | 12 € |
|--|------|

Käsekunst

| | |
|--|------|
| 3 Stück Käse / Feigensenf / Brotchips / Meersalzbutter | 15 € |
|--|------|