



... 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)

### Pulled Pork Baos

gedämpfte Hefeteigbrötchen / Pulled Pork / Spitzkohl / Sprossen /  
BBQ- Mayonnaise

19 €

### Kartoffelcremesüppchen

Birne / Thymian / Pancetta

12 €

### Picandou

karamellisierter Ziegenkäse / gepickelte Ringelbete / Birne /  
Rote Bete Reduktion / Kresse

19 €

### Yellow fin

Thunfischsashimi / eingelegtes Gemüse / Rote Bete- Mayonnaise /  
Wildkräuter

22 €

### Beeftatar

handgeschnittenes Rindertatar / Gewürzgurke / Dijonsenf /  
Cayennepfeffer / Trüffelmayonnaise / Brotchip

22 €

## „HAUPTSACHEN“

### Weißer Heilbutt

in Thymianbutter gebratener weißer Heilbutt /  
Süßkartoffelpüree / wilder Blumenkohl / Fischvelouté

29 €                      39 €  
Zwischengericht      Hauptgericht

### Pulpo

knusprig gebratener Pulpo / Selleriepüree / geschmorter junger Lauch /  
Chorizo / Zitronen- Gremolata

29 €                      39 €  
Zwischengericht      Hauptgericht

### Hähnchen-Picatta

Picatta von der Hähnchenbrust / Tomaten- Oliven- Ragout /  
Basilikumtagliatelle

28 €

### Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken / cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /  
Zitrone / Preiselbeeren

35 €

### Frische Tagliatelle

Tagliatelle / Salsiccia / Wirsing / Fenchel / Zitronen- Olivenöl

26 €

### Gebackener Sellerie

In Panko gebackener Sellerie / Babykarotten /  
Flower Sprouts / Nussbutter- Hollandaise

26 €

## „Gegrilltes“

<b>Neuseeländisches Rinderfilet</b> je 100g	19,9 €
<b>Rinderrücken aus Uruguay</b> 200g	39 €
<b>Teriyaki- Schweinebauch</b> (36h gegarter Schweinebauch)	27€

## „AUF DEN TISCH FÜR 2“

<b>Black Aberdeen Entrecôte aus Australien</b> 350g	59 €
wahlweise mit Portweinjus / Kräuterbutter oder Pfeffersauce	

<b>Chateaubriand</b>	
400g Rinderfilet / Jus	79 €

### Beilagen

Trüffelriten mit gehobeltem Trüffel	9,5 €
Kartoffelrösti mit Speck und Cheddar	6 €
wilder Blumenkohl & wilder Brokkoli	6 €
gegrilltes Gemüse	6 €
asiatisches Gemüse	6 €
Rucola- Mango- Salat	6 €
Erbsenpüree	6 €
Wasabi- Kartoffelpüree	6 €
Süßkartoffelfritten	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“

### Milchschnitte

Schokoladenbiscuit / Maskarponecreme / Beeren / hausgemachtes Marzipan- Stollen- Eis	13 €
---	------

### Crème brûlée

hausgemachtes Zitronen- Rosmarin- Sorbet	12 €
--	------

### Käsekunst

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