

Genussmoment garantiert!

FRAGEN SIE UNSEREN KÜCHENCHEF NACH DER WOCHENEMPFEHLUNG.



GEMEINSAM GENIESSEN

- Sharing is caring -

Die Qual der Wahl? Nicht bei uns! Genießen Sie die Vielfalt unserer Küche und teilen Sie mit Ihren Lieben.

**Unser Weintipp:**  
**SANTAGOSTINO BAGLIO**  
**SORIA ROSSO IGT**  
*Cuvée Rot trocken 2014, 14,5 % Vol. Firriato, Sizilien*

Der Santagostino von Firriato offenbart vielfältige Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Minze und Gewürzen. Am Gaumen überraschen die zarten und dennoch komplexen Tannine, die dem Wein einen langen, sanften Abgang geben.

€ 46,50 <sup>0,75l</sup>

VORSPEISE

**TATAR VOM RINDERFILET** <sup>G,I,J</sup>  
 Zupfsalat | Liebstöckel  
 19.50 €

**BURRATA** <sup>G</sup>  
 Tomaten | Liebstöckel | Austernpilze  
 15.00 €

**GAZPACHO** <sup>I</sup>  
 geröstetes Brot  
 12.50 €

**NUDLA** <sup>AC,I</sup>  
 Sellerie  
 12.50 €  
 als Hauptgericht 18.00 €

**RISOTTO** <sup>G,I</sup>  
 schwarzer Trüffel  
 16.50 €  
 als Hauptgericht 24.50 €

HAUPTGANG

**KABELJAU**  
 200g  
 30.00 €



**BÜRGER-MEISTERSTÜCK**  
 200g  
 28.00 €



**FLANKSTEAK**  
 200g  
 28.00 €



**IBERICO PLUMA**  
 200g  
 28.00 €



**LAMMCARÉE**  
 500g  
 40.00 €



**SURF & TURF**  
 200g Rinderfilet  
 Hummerschwanz  
 52.00 €



... zum Teilen

**CAESARSALAT** <sup>AG,J</sup>  
 Gebratene Salatherzen  
 Croutons | Kapern  
 24.50 € für 2 Personen  
 49.00 € für 4 Personen

**GARNELEN 400g** <sup>B,G,I,L</sup>  
 Tomate | Petersilie | Knoblauch  
 30.00 € für 2 Personen  
 60.00 € für 4 Personen

**SCHWEINERIPPCHEN** <sup>G,I</sup>  
 Apfel | Zwiebel | Schweinepopcorn  
 28.00 € für 2 Personen  
 56.00 € für 4 Personen

... zum Teilen

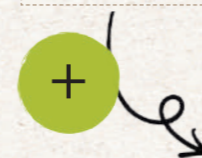
**GEGRILLTER PULPO** <sup>B,G,I,L</sup>  
 ca. 500g  
 Sauce Rouille | Lauch  
 43.00 € für 2 Personen  
 86.00 € für 4 Personen

**CHATEAUBRIAND VON DER ALLGÄUER FÄRSE**  
 (Filet) ca. 400 g  
 75.00 € für 2 Personen  
 150.00 € für 4 Personen

**DRY AGED ENTRECÔTE**  
 ca. 700 g  
 79.00 € für 2 Personen  
 158.00 € für 4 Personen

... Vegi-Tipp à la Pablo

Unser Küchenchef Pablo Lüers lässt sich jeden Tag neue besondere, vegetarische Kreationen einfallen. Fragen Sie nach der heutigen Kreation oder lassen Sie sich überraschen.



SUCHEN SIE SICH IHRE LIEBLINGSBEILAGEN DAZU AUS:

- Ofenpaprika 3.50 €
- Marktgemüse 4.00 €
- Champignons 4.00 €
- Steakhouse Pommes 4.50 €
- Getrüffeltes Kartoffelpüree <sup>G</sup> 6.50 €
- Maiskolben 3.00 €
- Trüffelmayonnaise <sup>G,J</sup> 4.50 €
- Chimichurri <sup>FA,J</sup> 3.00 €
- Sauce béarnaise 3.50 €
- Salsa Tatemada (scharf) 3.00 €
- Kräuterbutter 2.80 €
- Café de Paris 3.50 €
- Trüffelbutter 5.00 €

SÜSSER ABSCHLUSS

**NOUGAT CRÈME BRÛLÉE** <sup>CG</sup>  
 mit Salzkaramelleis  
 12.50 €

**CHEESECAKE** <sup>AC,G</sup>  
 mit Brombeere & Baiser  
 12.50 €

**ERDBEER TEXTUREN** <sup>AG,HL</sup>  
 mit Hafercrumble,  
 grünem Pfeffer & Baiser  
 14.50 €

Meat Guide

- Filet** Das beste Stück vom Rind: Wenig Fett zart im Biss
- Entrecote Dry Aged** Ursprünglich im Fleischgeschmack: Mit Fettdeckel, leichter Biss und saftig
- Flanksteak** Das Beste des Bauchlappens: Wenig Fett, leichter Biss und feiner Fleischgeschmack
- Bürgermeisterstück** Das Tri Tip Steak: Unglaublich zart und mit intensivem Geschmack
- Iberico Pluma** Das Lieblingsstück vom Chef: Mit Fett, nussig im Geschmack und saftig



## ALLERGENLISTE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen)  
z.B. Teigwaren, Flädle/Frittaten, Semmelbrösel, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Bier, Backerbsen, Kakaogetränke, Sojasauce
- B Krebstiere und deren Erzeugnisse  
z.B. Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps, Scampi
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Löffelbiskuits, Baiser, Torten, Kuchen, Gebäck, Eiscreme, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise), Mayonnaise, Panaden, Eierteigwaren
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, z.B. Worcester Sauce, (asiatische) Würzsaucen
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Sataygewürz, Dressings, Nussmischungen
- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Sojabohnen, Sojamilch, Sojalecithin, Tofu, Miso, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Teriyaki, Worcester)
- G Lactose  
z.B. Milchprodukte aus Kuh- oder Ziegenmilch, Käse, Quark, Butter, Margarine, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Kartoffelpüree
- H Nüsse (Schalenfrüchte) und deren Erzeugnisse (Pinienkerne, Mandeln, Pistazien)  
z.B. Nussöl, Marzipan, Nougat, Torten, Kuchen, Gebäck, Amarettini, Schokolade, Müsli, Pesto, Salatdressings, aromatisierte Kaffeespezialitäten
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Sellarisalz, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate, Gemüsesalate, Kartoffelsalat
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Sesamöl, Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Verwendung in asiatischer Küche
- L Schwefeldioxid und Sulfite  
z.B. Wein, andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte, geriebene Meerrettichprodukte
- M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Calamares, Kraken, Sepia, schwarze Nudeln

