

STARTER

TOMATO CREAM SOUP NAPOLI WITH CROUTONS

6,20 €

BEETROOT SALAD

WITH EDIBLE WILD HERBS, PARSNIP CREMÈ, EWE`S CHEESE, WALNUTS AND CROUTONS

8,50 €

WASABI TUNA CARPACCIO TERIYAKI

WITH MELON, TURNIP CREMÈ UND LIME CAVIAR ^{SO,SC}

12,00 €

MOZZARELLA (WATER BUFFALO)

CHERRY BAJAJA TOMATO AND EDIBLE WILD HERBS

9,50 €

GARLIC BRIOCHE

WITH EDIBLE WILD HERBS AND BALSAMICO VINAIGRETTE

7,50 €

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.

MAIN COURSE | **STEAKS**

PRIME BEEF „SOUS VIDE“ AND BUTTER SAUCE WITH HERBS

OUR BEEF HAS GOT THE HIGHEST QUALITY AND IS A PREMIUM PRODUCT. THE CATTLES ARE FROM SPECIES-APPROPRIATE HUSBANDRY AND CONTROLLED SOURCES – THAT`S VERIFIABLE.

CUT: RUMPSTEAK / STRIP LOIN / ROASTBEEF TYPICAL WITH AN OBVIOUS VISIBLE FAT EDGE.

IN BLEU, ENGLISCH ODER MEDIUM



250G 26,00 €

CUT: FILET MIGNON FROM CHAROLAIS CATTLE

THE MOST IMPORTANT FRENCH BREED IS THE CHAROLAIS CATTLE.
THE FILLET IS THE MOST TENDER PIECE OF MEAT.

IN MEDIUM



220G 40,00 €

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.

MAIN COURSE | **STEAKS**

*PRIME BEEF „SOUS VIDE“
AND BUTTER SAUCE WITH HERBS*

SPEZIAL CUT: US HANGING TENDER

THE HANGING TENDER IS A VERY UNIQUE PEACE OF MEAT. ONCE IT WAS ONLY SOLD IN SPECIAL BUTCHERIES.

IN MEDIUM



220g 26,00 €

SPEZIAL CUT: CARVED IRISCH FLANK 3 AGED MOSS AGING

KETTLE IRISH FOOD, A MANUFATUR IN FERMANAGH, IS A SPECIALIST FOR SELECTED, PREMIUM PIECES OF MEAT. THE MEAT IS PRODUCED IN A SALT MOSS AGING PROCESS.

IN MEDIUM



240g 29,00 €

SIDE DISHES

2 SIDE DISHES ARE INCLUDED IN YOUR MEAL

ROASTED LA RATTE POTATOES

BUTTERED NUTMEG MASHED POTATO

CHIPS

EDIBLE WILD HERBS AND BALSAMICO VINAIGRETTE

*VEGETABLE – POT POURRI
SEASONAL, FRESH MARKET VEGETABLES*

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.

MAIN COURSE | PORK

„SOUS VIDE“ AND BUTTER SAUCE WITH HERBS

ONE OF THE MOST POPULAR BREEDS OF PIGS ARE THE IBERIAN PIGS AND THE DUROC PIG.
OUR DUROC PIGS LIVE IN AN OAKFOREST.

CUT: TOMAHAWK FROM DUROC

WE SERVE THE PORK WITH A LAYER OF FAT. SO THE PORK IS MOIST ALTHOUGH THE MEAT IS LOW FAT. THE BONES ARE LIKE A FRENCH RACK CLEANED.



350G 25,00

SPEZIAL CUT: CARVED SECRETO FROM IBERICO

SECRETO IS A FANLIKE MUSCLE, SITUATED BETWEEN BACK AND BACK BACON. THE MUSCLE IS HIDDEN IN THE BACON.



220G 26,00 €

SIDE DISHES

2 SIDE DISHES ARE INCLUDED IN YOUR MEAL

ROASTED LA RATTE POTATOES

BUTTERED NUTMEG MASHED POTATO

CHIPS

EDIBLE WILD HERBS AND BALSAMICO VINAIGRETTE

*VEGETABLE – POT POURRI
SEASONAL, FRESH MARKET VEGETABLES*

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.

MAIN COURSE | POULTRY

INSPIRED BY THE TASTE

OUR MARENSIN MAIZE-FED CHICKEN IS NEW FOR OUR GUESTS. THESE CHICKEN LIVE IN THE SOUTH OF FRANCE, IN ONE OF THE BIGGEST PINE FORESTS OF EUROPE. MOST DECORATED WITH LABEL ROUGE.

CUT: BREAST OF MARENSIN MAIZE-FED CHICKEN WITH ZABAIONE E,SL,SC



19,00 €

SPEZIAL CUT: DEBONED GALEENY DRUMSTICK WITH ZABAIONE E,SL,SC



19,00 €

SIDE DISHES

2 SIDE DISHES ARE INCLUDED IN YOUR MEAL

ROASTED LA RATTE POTATOES

BUTTERED NUTMEG MASHED POTATO

CHIPS

EDIBLE WILD HERBS AND BALSAMICO VINAIGRETTE

VEGETABLE – POT POURRI

SEASONAL, FRESH MARKET VEGETABLES

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.

MAIN COURSE | FISH

BUTTER SAUCE WITH HERBS

DEEP SEA CHARFILLET FROM ICELAND

THE FISH LIVES IN THE DEEP, OXYGEN RICH WATERS OF ICELANDS. THE MEAT OF THE FISH IS TENDER, SALMON COLOURED AND FIRM.



22,00 €

ROCKFISHFILLET

SEBASTES ALEUTIANUS IS A SALT WATER FISH WHICH BELONGS TO THE (ATLANTIC) STRIPED BASS (SEBASTIDAE).

THE MAXIMUM AGE OF THIS FISH IS 205 YEARS AND SO SEBASTES ALEUTIANUS IS THE FISH WITH THE HIGHEST LIFE EXPECTANCY.



22,00 €

SIDE DISHES

2 SIDE DISHES ARE INCLUDED IN YOUR MEAL

ROASTED LA RATTE POTATOES

BUTTERED NUTMEG MASHED POTATO

CHIPS

EDIBLE WILD HERBS AND BALSAMICO VINAIGRETTE

*VEGETABLE – POT POURRI
SEASONAL, FRESH MARKET VEGETABLES*

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.

MAIN COURSE | VEGETARIAN

BAKED FALAFEL BALLS

ON BEETROOT, EDIBLE WILD HERBS, WALNUTS AND LEMON SKYR SAUCE ^{M,SU,SE,G}

16,00 €

VARIATION OF VEGETABLES

WITH ZABAIONE AND ROASTED LA RATTE POTATOES ^{E,SU}

14,00 €

DESSERT

CREME BRÛLÉE OF TONKA BEAN ^{M,E}

6,90 €

BLUEBERRY COMPOTE

WITH ZABAIONE UND MASCARPONE ICE CREAM ^{E,SU,M}

7,80 €

FLUMMERI AND CASSIS ^{M,E}

6,90 €

Allergene: G=Glutenhaltiges Getreide | K=Krebstiere | E=Eier | F=Fische | EN=Erdnüsse | So=Sojabohnen | M=Milch | SF=Schalenfrüchte | SL=Sellerie | SF=Senf | SE=Sesamsamen | SC=Schwefeldioxid & Sulfite | L=Lupinen | W=Weichtiere

Alle Gewichtsangaben in ca. und vor dem Zubereiten. Bitte beachten Sie, dass Wertgutscheine vor der Rechnungslegung vorgelegt werden müssen. Eine Stornierung im Nachhinein ist nicht möglich.