



Empfehlungskarte

Japanisches Wagyu Rib Fingers A5

*Eine außergewöhnliche Delikatesse zum probieren
Ribfingers, ist das zarte Fleisch zwischen den Rippenknochen
Die sehr hohe Kategorie A5 ist sehr aromatisch und zart
Es sollte medium rare gegart sein und wird von der Küche dünn aufgeschnitten.
Je ca. 100 g 43,50€*

Tasse Krustentiercreme

*Cremiges Krustentiersüppchen mit Garnelenfrühlingsrollen,
grünem Spargel und Hummeröl
14,50€*

Gratinierte Baby-Languste

*Zwei kleine Langustenschwänze nach Rockefeller Art gratiniert
mit Brösel, Petersilie, Butter und Aromaten
auf kleinem Rucola-Feldsalat, Champagnerdressing
und Mangochutney
42,50€*

Feldsalat

*Knackiger Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing,
knusprigem Bacon, Granatapfelkerne und Croutons
14,50€*

mit Filetspitzen

Aufpreis pro Portion 9,90€

mit Riesengarnelen

Aufpreis pro Stk. 6,90€

Besondere Big Cuts

Für Sie seltene Cuts ausgewählt.

Besonderheiten aus aller Welt

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der aktuellen Verfügbarkeit

Hereford Teres Major

Auch bekannt als Flaches Filet oder Petite Tender

*Dieses etwas flachere Kurzbratstück liegt auf der Innenseite des Schulterblattes und ist durch die ständige Bewegung kurzfaserig und zart gewachsen. Das magere irische Rind erkennt man an einem kräftigen Geschmack und leicht sattem Rot. Durch ständige Grasernährung nimmt das Tier besonders viel Eisen auf
ca. 300 g 38,50€*

Weinempfehlung

Pinot Noir

Schumacher Selection

0,1l 10,50€ | 0,2l 15,50€ | 0,75l 47,50€