



Empfehlungskarte

Golden Winter Fizz

Gin, Zitronensaft, Gewürzsirup, Soda
13,50 €

Shirly Tempel

Limonade, Ginger Ale, Limettensaft, Grenadine
11,50 €

Beef Tacos

5 Kleine Tacos vom U.S.-Nacken, 4 Std. gegart
Avocado-Kürbistatar, Schmorzwiebeln, kaltgerührte Preiselbeere
23,50€

Gerne servieren wir Ihnen die Tacos auch vegetarisch
18,50€

Ziegenkäsebrûlée

Karamellierte Ziegenfrischkäsebrûlée,
mit Gewürz-Armagnac-Brombeerragout, Cashewkerne und kleinem Feldsalat
19,50€

Herbstlicher Feldsalat

Knackiger Feldsalat, mit lauwarmen Kartoffeldressing,
knusprigem Bacon, Kürbiskerne, Granatapfel und Croutons

16,50€

mit Filetspitzen Aufpreis oder mit Riesengarnelen Aufpreis
pro Portion 9,90€ pro Stk. 6,90€

Kürbsicreme

Kürbsicremesuppe mit Ziegenkäsepralinen,
karamellisierten Gewürz-Kürbiskernen

16,50€

Gulaschsuppe vom U.S.Beef

Kleine Gulaschsuppe mit Paprika, Champignons
und Kartoffelwürfel, dazu Creme frischli und geröstete Focaccia
21,50€

Entenbraten

Halbe Gegrillte Ente aus dem Ofen,
Brust & Keule vom Knochen gelöst, Kartoffelknödel,
Preiselbeer-Rotkohl, und Orangensauce
49,50€

Pairing Drink:

Winter Old fashioned „à l'Orange”

Ein runder, eleganter Old Fashioned
mit feinen Zitrus-,
Gewürz- und Nussnoten
16,50€

Jack`s Creek F1 Wagyu Angus Beef Denver-Cut

Ein Meisterstück aus Australien

Das weltweit beliebte Nackenmittelstück stammt aus dem Angus-Wagyu Rindern. Die irisch stämmige Familie Warmoll züchtet seit über 70 Jahren dies einzigartigen Rinder mit einer super Marmorierung. Die Tiere grasen in den ersten Monaten auf Weiden, und werden dann bis 420 Tage mit Getreide zugefüttert. In feine Stripes geschnitten ist dieser Tepanyaki-Cut mit Meersalz und Butter ein Erlebnis
ca. 200g 64,50€

Weinempfehlung

Roséwein

2023 / Domain Royal de Jarras / La Félicité 9°
0,1l 6,50€ 0,2l 10,50€ 0,75L 32,50€