

Empfehlungskarte

Aperitiv

Avionic Spritz Fruchtlikör mit Prosecco aufgefüllt 12,50€

Erste Frühjahr-Cocktail's

James Bond Carlos, Ginger Ale 13,50€

Galicischer Sour Nordes Gin, Verjus, Pfirsich, Eiweiß 16,50€

Kalbscarpaccio

Rohe dünne Kalbsrückenscheiben mit Trüffelremoulade,
getrocknete Tomate, Parmesan und Brunnenkresse
24,50€

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€

Brunnenkressecreme

Brunnenkresse-Rahmsüppchen mit Sauerrahm,
Dinkelbrotroutons und Forellenkaviar
17,50€

Cream Corn

Versuchen Sie zu Ihrem Steak, die Beilage die in den Staaten gerne geordert wird
Gekochter Mais In cremiger Gewürzsahnesauce
8,50€

Jack`s Creek F1 Wagyu Angus Beef Rump Cap

Ein Meisterstück aus Australien

Das weltweit beliebte Rump Cap oder auch als Tafelspitz bekannt stammt von den Angus-Wagyu Rindern.
Die irisch stämmige Familie Warmoll züchtet seit über 70 Jahren diese einzigartigen Rinder
mit einer super Marmorierung. Die Tiere grasen in den ersten Monaten auf Weiden,
und werden dann bis 420 Tage mit Getreide zugefüttert.

Viele kennen diesen Cut nur als gekochtes Fleisch. Doch die Züchtung dieser Tiere erlaubt uns ein zartes
gegrillte Steak mit vollmundigem Geschmack.

Mit feiner Fettschicht gegrillt, und dünn geschnitten, abgerundet mit Meersalz
und unserer Butter ist es ein Erlebnis

ca.250g 65,50€

Weinempfehlung

Merlot H3

2022 / Horse Heaven Hills / Columbia Crest / USA-Washington
0,1l 10,50€ 0,2l 15,50€ 0,75L 47,50€