

Empfehlungskarte

Cremige Spargelsuppe

Spargelcreme vom deutschen Stangenspargel,
 Spargeleinlage, Rapskernöl, Dinkelbrotcroutons und feine Serranoschinkenstreifen
 16,50€

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€

Cream Corn

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

Family Spring Time

Australisches Wagyu Bavette ca.250 g, Filet Mignon 2 Stk à 100g , 3 Stk. gegrillte Garnelen, 4 Stk.Drumsticks
 weißer Spargel, grüner gegrillter Spargel, Butterkartoffeln, Cream Corn, French Fries
 Sauce Hollandaise, The Grill Steaksauce und Butter of Gods
 198,50€

Ein Pfund Deutscher Stangenspargel

(ungeschält gewogen) mit jungen Butterkartoffeln wahlweise Sauce Hollandaise, Butter oder Olivenöl
 29,50€

Wir bieten zusätzlich zu Ihrem Spargelgericht

Kalbsschnitzel 1Stk.
 (ca.80g) plus 24,50€

Gegrilltes Lachssteak
 (ca. 180g) plus 29,50€

Filet Mignons
 (ca. 200g) plus 42,50€

Gegrillte Riesengarnelen
 Stk. 6,50€

Überbacken mit Käse
 mit Tomme de Savoie
 und Parmesan überbaken plus 12,50€

Spanischer Serranoschinken
 (ca. 80g) plus 12,50€

Weinempfehlung

Grüner Veltliner "Johann Topf"
 Österreich Strassertal/Kamptal
 0,1l 8,50€ 0,2l 12,50€ 0,75L 39,50€

Meinung vom Küchenchef Roland Rohm: Gläserner Körper mit ruhiger mineralischer Fülle
 trotz seiner dezenten Eleganz etwas lebhaft

Australisches Wagyu Bavette

Das Beste und vermutlich teuerste Rindfleisch der Welt stammt
 vom japanischen Tajima Ushi (Tajima Rasse, Ushi Schwarzvieh)
 Dieses Bavette ist ein Meisterstück aus Australien

Diese reinrassigen Rinder aus der japanischen Präfektur Hygōgo tragen Gene zur jetzigen Rinderrasse Kobe.
 Diese Tiere sind mit den Angusrinder Australiens gekreuzt und tragen die Bezeichnung

Australien Tajima F1 Wagyu.

Durch die feine Marmorierung entsteht ein unvergesslicher intensiver butteriger Schmelz. Das Bavette Steak
 ist durch seinen vollen Charakter nussig zart, aber auch aromatisch Vollmundig im Abgang.

Wir empfehlen dieses Steak -,medium,- zu genießen mit Meersalz und unserer Butter ist es ein Erlebnis
 ca.250g 68,50€