



RESTAURANT & BAR

Speisekarte

Vorspeise

Zweierlei Ente mit Aal- Beignet, grünen Linsen, Estragon und Feldsalat
*Two types of duck with eel- beignet, green lenses, tarragon and lamb`s
lettuce*
12.50€

Jakobsmuschel mit mediterranem Gemüsesalat, Oktopus Vinaigrette und
Parmesanchips
*Sea scallop with mediterranean vegetable salad, octopus vinaigrette and
parmesan chip*
13.50€

Krustentierschaumsuppe mit Crab Frittata und Anisschaum
Shellfish foam soup with crab frittata and anise foam
9.50€

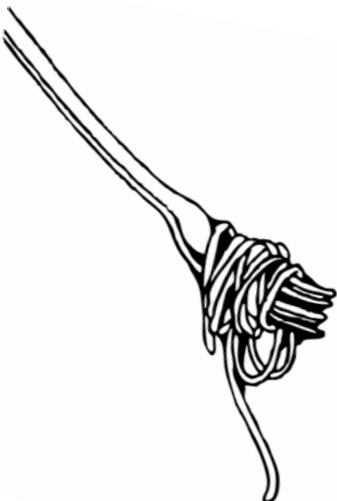
Beilagen Salat mit Hausdressing
Side salad with homemade dressing
4.50€

Antipasti
(gemischter Vorspeisenteller mit ital. Käse- und Wurstspezialitäten und
gegrilltem Gemüse)
Antipasti
*(Mixed starter with ital. cheese and sausage specialties and grilled
vegetables)*
14.00€

Pasta

Risotto mit Geflügel- Confit und Gemüse
Risotto with poultry- confit and vegetables
12.50€

Spaghetti Scampi al Peperoncini
Spaghetti with scampi and chili peppers
14.50€



Hauptgänge

12 Stunden gegarte Schweineschulter, Shiitake- Risotto und Sesam-Lauch
12 hours cooked pork shoulder, served with shiitake- risotto and sesame leek

22.00€

Gebratener Zackenbarsch mit Saubohnen- Kartoffelragout und Chorizo
Fried grouper with broad beans- potato ragout and chorizo

24.50€

Geschmorte Kalbsbacke mit Filet, Safran- Blumenkohl, Ricotta- Gnocchi
Braised veal cheek and filet, saffron- cauliflower and ricotta- gnocchi

26.00€

Vegetarisch *Vegetarian*

Reiskuchen mit Spinat- Gemüsecurry und gebackener Tofu
Rice cake with spinach- vegetable curry and baked tofu

21.00€

Gegrilltes vom Green Egg

Rumpsteak Argentinien - 250g
Argentinian Rumpsteak - 250g
22.50€

Rumpsteak US Nebraska - 250g
US Nebraska Rumpsteak - 250g
29.50€

Filetsteak Jungbulle Deutschland -
200g
German bull Filetsteak - 200g
29.00€

Rib Eye US Nebraska - 300g
US Nebraska Rib Eye - 300g
36.50€



Spezielle Fleischteile im Dry Ager
Preis auf Anfrage
Special dry aged meat parts
Price on request

Beilagen

Hierzu servieren wir sautiertes Gemüse und Sablé Kartoffeln
Eine hausgemachte Soße nach Wahl:

BBQ, Ketchup, Curry, Kräuterbutter oder Safran-Mayonnaise
Side dish

For this we serve sautéed vegetables and sable potatoes
Homemade sauce of your choice:
BBQ, Ketchup, Curry, herb butter, saffron- mayonnaise

Gegrilltes vom Green Egg

Fleischplatte für kleinere Gruppen
verschiedene Fleischsorten (pro Pers. 300g)
Größe und Auswahl nach Abstimmung mit dem Küchen-Chef

*Meat plate for small groups
Different meat (300g per person)
Size and selection after consultation with the chef*
32.50€

Beilagen

Hierzu servieren wir sautiertes Gemüse und Sablé Kartoffeln.
Eine hausgemachte Soße nach Wahl:
BBQ, Ketchup, Curry, Kräuterbutter oder Safran-Mayonnaise

*Side dish
For this we serve sautéed vegetables and sable potatoes
Homemade sauce of your choice:
BBQ, Ketchup, Curry, herb butter, saffron- mayonnaise*

Tagliata di manzo

Australien Black Angus, Jack's Creek Farm, Bavette 300g
à la Tagliata, am Stück gebraten und in Scheiben serviert auf
Rucola, Pinienkernen, Parmesan und gebratenem Gemüse

*Tagliata di manzo
Australian Black Angus, Jack's Creek Farm, Bavette 300g
à la Tagliata
Fried in one piece and served in slices on rocket salad
Pine nuts, parmesan and fried vegetables*
27.00€

BURGER

Burger Wellenlänge

Gewürzgurke, Tomate, Salat, Jalapeños, Cheddar, Zwiebeln, Speck, BBQ-Sauce,
Mayonnaise, 200g Black- Angus Beef Patty

*Gherkin, tomato, salad, jalapenos, cheddar cheese, onions, bacon, BBQ- Sauce,
mayonnaise, 200g Black- Angus beef patty*
17.50 €

Burger Vegetarisch

Gewürzgurke, Tomate, Salat, Jalapeños, Cheddar, Zwiebeln, BBQ-Sauce,
Mayonnaise, Linsen Patty

*Gherkin, tomato, salad, jalapenos, cheddar cheese, onions, BBQ- sauce,
mayonnaise, Lenses patty*
15.50 €

Unser Burger wird mit hausgemachten Kartoffelecken, einem kleinen
Wildkräutersalat

und einer hausgemachten Soße nach Wahl serviert:

Our Burger is served with potato wedges, a small wild herb salad

And a homemade sauce by your choice:

BBQ, Ketchup, Curry, Safran-Mayonnaise

BBQ, Ketchup, Curry, saffron- mayonnaise

Unsere Burger werden mit hausgemachten Kartoffelecken serviert, kleinem
Wildkräutersalat. Hausgemachte Saucen, BBQ, Ketchup, Safran.-Mayonnaise oder
Currysauce stehen zu Auswahl

Dessert

Topfenockerl und Crêpe mit Mousse, Portweinganache und Dörrpflaumeneis

Pot dumplings and crepe with mousse, port ganache and prunes ice cream

8.50€

Exotischer Fruchtkompott gratiniert, Kokosparfait und Baklava

Exotic fruit compote au gratin, coconut parfait and baklava

9.50€

Lauwarmer Reblochon mit Topinambur Salat Pommerisenf- Sanddornschaum

Lukewarm Reblochon cheese with topinambur salad

and pommery mustard- sea buckthorn foam

8.50€

„Crema di Rolando“ - Zitronensorbet mit Wodka

„Crema di Rolando“ - lemon sorbet with Wodka

6.50€

Dreierlei Eisvariation (hausgemachtes Eis)

Three different types of homemade ice cream

7.50€