

Aktuelle Genüsse

13.11.-30.11.2025

VORSPEISE

Thunfisch Sashimi „Mi Quite“

Kurz und scharf angebratener Thunfisch, außen leicht karamellisiert und innen roh belassen, überzeugt mit feiner Textur und klarem Geschmack. Eine frische Salsa aus Tomate und Passionsfrucht bringt Fruchtigkeit und lebendige Säure, während die gelbe Chili Mayonnaise sanfte Schärfe und Cremigkeit verleiht.

Ein ausgewogenes, leicht exotisches Gericht mit feiner Balance und moderner Handschrift. | 21,90

MITTELPUNKT

Dry Aged

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Maiskolben ma(h)l anders (V)

Frisch gegrillter Maiskolben mit cremiger Knoblauchcreme, die Tiefe und Würze verleiht. Ein Spritzer Limettensaft sorgt für Frische und hebt die natürliche Süße des Mais hervor. Fein geriebener Parmesan bringt Salzigkeit und rundet das Gericht mit cremig-herzhafter Eleganz ab. Eine schlichte, präzise komponierte Beilage mit mediterraner Leichtigkeit. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

Knuspriger Kartoffel-Pastinaken Strudel (V)

Cremiger Kartoffel-Pastinaken-Stampf bildet die Füllung dieses goldbraun gebackenen Strudels, umhüllt von feinem Strudelteig. Kräftiger Hartkäse sorgt für Würze und Tiefe, während eine milde Apfelcreme feine Frische und Leichtigkeit einbringt. Ein aromatisch-herbstliches Gericht mit klarer Struktur und harmonischem Spiel aus Süße und Würze. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.