

Wochenkarte

25.04.-28.04.2024

VORSPEISEN

Gegrilltes Thunfisch Sashimi „mi cuite“ im Nikkei Style

Der Thunfisch wird im Nikkei-Stil zubereitet, einer Fusionsküche aus japanischen und peruanischen Einflüssen. Das Sashimi wird kurz gegrillt und mit einer köstlichen Tataki-Sauce, einer Limettenmayonnaise und Tigermilch-Gyoza serviert. Dazu gibt es gerösteten Sesam und frischen Frühlingslauch. Eine ungewöhnliche, aber umso köstlichere Kombination aus verschiedenen Texturen und Aromen. | 18,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Prime Beef Maultaschen „Oriental Style“

Maultaschen sind eine traditionelle schwäbische Spezialität aus Nudelteig, die mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Gemüse oder Käse gefüllt werden. Bei uns natürlich mit unserem Prime Beef. Die Maultaschen werden mit einer cremigen Harissa-Sauce serviert, die ihnen eine würzige, leicht scharfe Note verleiht. Dazu gibt es einen erfrischenden Safran-Joghurt, knusprige geröstete Knoblauch-Semmelbrösel und ein aromatisches Lauch-Öl. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Grüner Spargel (v)

Es ist Spargelzeit! Da darf unser geliebter grüner Spargel nicht fehlen. Der Spargel wird in einer köstlichen Mischung aus Honig und Butter karamellisiert und mit frischen Kirschtomaten serviert. Eine einfache, aber umso köstlichere Kombination aus süßen und herzhaften Aromen, die Ihr Steak perfekt abrundet. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert

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%.