

Wochenkarte

06.06.-09.06.2024

VORSPEISEN

Variation von Thunfisch, Riesengarnele und Gyoza

Der Thunfisch wird als Sashimi "mi cuite" serviert, was bedeutet, dass er leicht angebraten und innen noch herrlich zart ist. Dazu gibt es eine Magic Mayo und eine Wasabi Tomate. Die Riesengarnele wird in einem knusprigen Tempura-Mantel serviert und auf einer cremigen Knoblauchcreme angerichtet. Die Gyoza sind mit frischem Gemüse gefüllt und werden mit einer erfrischenden Tigermilch serviert. | 18,50

MITTELPUNKT

Dry Ager

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Gegrilltes Prime Beef Crumble mit Käse auf orientalischem Hummus

Das zarte, saftige Prime Beef wird mit Käse überbacken und auf einem Bett aus cremigem, orientalischem Hummus serviert. Dazu gibt es knusprige Fladenbrot Croutons, die in Knoblauchöl geröstet werden und dem Gericht eine würzige Note verleihen. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Gratiniertes Kartoffeltörtchen mit Currycreme (v+)

Das Törtchen wird aus einer Mischung aus Kartoffeln und Gewürzen hergestellt und anschließend im Ofen gratiniert, bis es goldbraun und knusprig ist. Dazu gibt es eine cremige Currycreme, die dem Gericht eine würzige Note verleiht. Die gerösteten Chili Cashews sorgen für eine knusprige Textur und die Erbsenkresse für eine frische Note. | 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%.