

STARTER

BRUSCHETTA 
ANDALUSIAN STYLE
Spanish Crystal Bread
Tomate | Spicy Aioli
16

VITELLO TONNATO
Thunfischschaum
Kapern
19

SPICY TATAR
VOM BLACK ANGUS
Warmes Eigelb
Geröstetes Baguette
Togarashi | Limonenaioli
22
+Imperialkaviar (+25)

CEVICHE VOM YELLOWFIN TUNA
Spicy Limonen-Marinade
Avocado
Eingelegte Zwiebel
24
CARPACCIO VOM
MAIN LOBSTER
Eingelegter Daikonrettich
Hummerbisque | Basilikumöl
28

3 MINI - BACON
CHEESEBURGER
Togarashi-Aioli Dip
Mozzarella-Cheese
15

TARTE TATIN 
VON DER ENDIVIE
Karamellisierter
Ziegenkäse aus Glinde
Tomatencreme | Pinienkerne
18
FOIE GRAS CLASSIQUE TERRINE
Geröstetes Brot
Birnen-Portwein-Chutney
Nüsse | Kakaobohnen
29

BURRATA DI ANDRIA 
Gelbe Bete | Basilikumpesto
Haselnuss | Confierte Tomate
Basilikumhaselnuss-Sorbet
17

SNOW CRAB TOSTADAS
Gegrillte Tacos mit Schneekrabbe
Sc. Rouille Baby Peppers
24

MAIN COURSE

PASTA IN KIRSCHTOMATENSUGO  19
Basilikumöl | Parmesan
+ Burrata ON TOP +5,5

SEPIA LINGUINE MIT SCHOTTISCHEM LACHS..... 25
Rahm | Champignons |Tomate | Grana

GRÜNES THAI CURRY  21
Kurkuma-Basmatireis | Sautiertes Gemüse
+ Rinderfiletstreifen +10
+ Black Tiger Prawns +10

FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS 35
Kartoffelpüree | Sauce Hollandaise
Gratiniertes Gemüse ODER Beilagensalat

CRISPY KOREAN BBQ PORK 32
Spicy Cucumber Peanut Salad | Mariniertes
Sushireis | Togarashi Aioli | Frühlingslauch

SIGNATURES

GERICHT

SAIKOYAKI MURRAY COD 45
Dorschbarsch (Australien)
Ume-Essig-Erdnussmarinade | Gurkensalat
Marinierter Sushireis

JOGHURT HAHNCHEN 30
Butter-Chicken-Sauce | Raita | Naan
Cranberry-Reis

SPICY DUCK 39
Paratha-Tacos | Rohmariniertes Blaukraut
Mandarinensauce | Chimichurri - Dip

HUMMER-RAVIOLI..... 42
Ricotta | Hummerschwanz & -Schere
Krustentiernage

FILET VON DER JAPANISCHEN DORADE 46
Venusmuschelnage | Pommes Annette
Blumenkohlmousseline

WEINBEGLEITUNG

CHENIN BLANC FAMILY RESERVE..... 8 50
Kleine Zalze | Stellenbosch | Trocken |
2022

CUVEË THREE VALLEYS 15 105
Ridge Vineyards | Kalifornien | 2021

SHIRAZ LUDDITE..... 18 120
Südafrika | Bot River | 2021

RIESLING UNGEHEUER | ERSTE LAGE 14 96
Pfalz | Acham - Magin | Trocken | 2012

PINOT NOIR AM GUTENBERG..... 18 120
Pfalz | von Winning | 2018

COUNTRYSIDE

SHORTTRIB VOM BLACK ANGUS RIND IN JAPANISCHER SENF-BBQ-SAUCE 42
New York Zwiebel-Chutney | Coleslaw | Kartoffelpüree

ROULADE VON DER HAVELLÄNDER FÄRSE 30
Geschmorte Zwiebeln | Möhren | Gebackene Kartoffelplätzchen
Braten - Jus | Geröstete Zwiebeln

OFENFLEISCH VOM ST. LOUIS CUT (BÖRDESCHWEIN) 34
Jalapeno-Limonen-BBQ-Sauce | Kartoffelpüree | Coleslaw | Korriandergrün



SOME EXTRA FOR YOUR STEAK ?
+ rohmarinierte Foie Gras De Canard (+12)
+ Black Tiger Prawns (+10)

Alle Gerichte vom Grill werden mit Kartoffelpüree
Sauce Hollandaise & gratiniertem Gemüse ODER
einem Beilagensalat mit Asian-French-Dressing serviert.



TOURNEDOS | BLACK ANGUS | AUSTRALIEN 52
Jack's Creek Farm
Mais- und Getreidefütterung | 240g+

NEW YORK STRIP LOIN | HEREFORDRIND
OMAHA | NEBRASKA | USA 48
Prime Quality | 250 Tage Maisgefüttert | 300g+

ENTRECÔTE | BLACK ANGUS | NEBRASKA | USA48
Prime Quality | 250 Tage Maisgefüttert | 300g+

PETIT TENDER | AUSTRALIEN 42
Jack's Creek Farm
F1 Wagyu MS 4-6 | 50% Tajina | 50% Black Angus
Getreidegefüttert | Freilandhaltung | 150g+

NEW YORK STRIP LOIN | AUSTRALIEN 60
Jack's Creek Farm
F1 Wagyu MS 4-6 | 50% Tajina | 50% Black Angus
Getreidegefüttert | Freilandhaltung | 230g+

FULLBLOOD NEW YORK STRIP LOIN | STOCKYARD
AUSTRALIEN 74
Wagyu MS 6-8 | 98% Tajina | 2% Black Angus
Gras- und Getreidefütterung
500 Tage Freilandhaltung | 180g

ENTRECÔTE VOM FULLBLOOD WAGYU
MOLENDO FARM CHILE..... 75
MS 6-7 | Gras-/Mais-/Nussfütterung
Ausschließlich Freilandhaltung | 300 g

HOKAIDO NEW YORK STRIP LOIN | JAPAN 95
A5 Wagyu | Getreide- und Reisstrohfütterung
36 Monate Weide- und Stallhaltung | 200g+

KAGOSHIMA FILET | JAPAN 139
A5 Wagyu | Kagoshima | 130g+

ENTRECÔTE VOM KOBE | JAPAN HYOGO
(1 AUS 3000) 175
A4 Kobe | JP1645014476 Kobe ID | 170g+

HINWEISE

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Aufgrund von evtl. Kreuzkontaminationen können
sämtliche Allergene und Zusatzstoffe in all unseren zum
Verkauf angebotenen Produkten enthalten sein.

Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten an unser
Servicepersonal.

Wir behalten uns vor, die Hauptgänge größerer Tische ab 6 Personen
nicht gleichzeitig zu servieren.

Preise am der Zeile oder unter jedem Gericht in Euro.