

WASSER

Mineralwasser	0,4l	4
Flasche Selters Still Sprudel	0,75l	8

SOFTDRINKS

Rhabarber-Vanille-Brause	0,33l	4,5
Apfel-Minze-Brause	0,33l	4,5

GOLDBERG	0,2l	3,5
Tonic Ginger Ale Bitter Lemon		

Pepsi Cola	0,2l	3,5
------------	------	-----

Pepsi Cola zero	0,2l	3,5
-----------------	------	-----

Schwip Schwap Spezi	0,2l	3,5
---------------------	------	-----

Schwip Schwap Orangenlimonade	0,2l	3,5
-------------------------------	------	-----

7-Up Zitronenlimonade	0,2l	3,5
-----------------------	------	-----

Vahinger Säfte	0,2l	3,5
Apfel Orange Banane Kirsch Kiba	0,4l	5,5
Mango Rhabarber Birne Maracuja		
Johannisbeere		

BIER

König Pilsener	0,4l	5,5
----------------	------	-----

Heineken	0,4l	5,5
----------	------	-----

Weltradler	0,4l	5
------------	------	---

Köstritzer Dunkel	0,3l	4,5
-------------------	------	-----

Benediktiner Weizen	0,5l	6
---------------------	------	---

Benediktiner Weizen 0%	0,5l	6
------------------------	------	---

Bitburger herb 0%	0,33l	4,5
-------------------	-------	-----

Gösser Radler 0%	0,33l	4,5
------------------	-------	-----

HEISSGETRÄNKE

Café Créma	4
------------	---

Pott Kaffee	5
-------------	---

Espresso /	3,5/4,5
------------	---------

Cappuccino	4,5
------------	-----

Latte Macchiato	5
-----------------	---

Milchkaffee	5
-------------	---

Heiße Schokolade	5
------------------	---

Tee	4,5
Früchte Grün Schwarz Kräuter	



APERITIVE

SARTI SPRITZ	11
Sarti Pink Grapefruit Limette	

BELLINI	15
Pfirsich Alfred Gratien Rosé Champagner	

ITALICUS	11
Bergamotte Tonic Grapefruit	

LILLET LEMON	10
Lillet Blanc Bitter Lemon Zitrone Limette	

LIMONCELLO SPRITZ	11
Limoncello Prosecco Zitrone	

BELLA ROSATO	11
Ramazotti Rosato Tonic Zitrone Grapefruit	

LILLET WILDBERRY	10
Lillet Blanc Wildberry Zitrone	

CITRUS APEROL	11
Bitterlemon Limette Orange Zitrone Grapefruit	

PINK BFF	11
10 Beaufort Rosé Gin Tonic Dark Berries	

COCKTAILS

NEGRONI	14
Campari Gin Antica Formula Orange	

HEMINGWAY DAIQUIRI	14
Weißer Rum Maraschino Grapefruit Limette	

GINGER ROSE	14
Vodka Ingwer Cranberry Limette	

CLASSIC WHISKY SOUR	14
Wild Turkey Whisky Eiweiß Zitrone	

PASSION WHISKY SOUR	14
Wild Turkey Whisky Maracuja Eiweiß Zitrone	

COSMOPOLITAN	13
Vodka Cointreau Cranberry	

ESPRESSO MARTINI	14
Vodka Kahlúa Espresso	

MOSCOW MULE	13
Vodka Gingerbeer Limette Gurke	

BLUE GIN FIZZ	14
Vodka Limette Eiweiß Soda Blue Curacao	

0% APERITIVE

MARTINI FLOREALE	10
Tonic Zitrone Orange	

MANGO SPRITZ	11
Weißweinschorle 0% Mango Limette Pfirsich	

CRODINO MARACUJA SPRITZ	11
Bitterorange Maracuja Zero Secco Soda	

ZERO APEROL	10
Mionetto Zero Zero Secco Orange	

GIN TONIC ZERO	10
Black Gin 0% Tonic Water Gurke Zitrone	

LIMONCELLO ZERO	10
Zero Limoncello Zero Secco Zitrone	

PINK MAGDALENE	10
Zero Magdalene Pink Grapefruit Pampelmuse	

WASABI SOUR (ALKOHOLFREI)	13
Siegfried Gin 0% Limette Wasabi	

GIN BAR

ELEPHANT	12
Handcrafted London Dry Gin	

HENDRICKS	11
Handcrafted Distilled in Scotland	

MALFY GIN CON LIMONE	9
Italien	

MALFY GIN ROSÉ	9
Italien	

MONKEY 47	11
Schwarzwald Dry Gin Regional Botanicals	

HILLS & HARBOUR	9
Galloway Irland Tropische Früchte Zitrusnoten	

PLUS TONIC:	
Goldberg Original Tonic Water	

Toppings: Gurke | Limette | Zitrone

SPIRITUOSEN 4cl

Averna	6
--------	---

Fernet Branca	7
---------------	---

Baileys	6
---------	---

Linie Aquavit	6
---------------	---

Ouzo 12	6
---------	---

Ramazotti	6
-----------	---

R U M

Abuelo 7 Jahre Panama	8
-------------------------	---

Barceló gran Anejó Dom Rep	9
------------------------------	---

Barceló Imerial Onyx Dom Rep	9
--------------------------------	---

Santa Teresa 1796 Venezuela	12
-------------------------------	----

Don Papa Baroko	10
-----------------	----

TEQUILA

Montelobos Mezcal Artesanal Mexiko	8
--------------------------------------	---

AHA Toro Artesanal Mexiko	11
-----------------------------	----

V O D K A

Kalak Irland	10
----------------	----

Grey Goose Frankreich	8
-------------------------	---

G R A P P A

Chardonnay Di Nonino	9
----------------------	---

COGNAC

Pierre Ferrand Ambre 1er	10
----------------------------	----

Hennessy Very Special Cognac	12
--------------------------------	----

W H I S K E Y

Macallan 12 Jahre Single Malt Scotch	12
18 Jahre 2cl	24

Dimple Golden Selection Scotch Whiskey	8
--	---

B R Ä N D E

Scheibel Premium Plus Moorbirne	12
---------------------------------	----

Scheibel Premium Plus Feine Marille	12
-------------------------------------	----

Rochelt Obstbrände (je 1cl)	12
Wachauer Marille Weichsel	

Ziegler	12
Mirabelle Zwetschge Williamsbirne	
Haselnuss	10

No. 1 Wildkirsche	16
-------------------	----

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 Limonenaïoli 22 <i>+Imperialkaviar (+25)</i>	CEVICHE VOM YELLOWFIN TUNA Spicy Limonen-Marinade Avocado Eingelegte Zwiebel 24	3 MINI - BACON CHEESEBURGER Togarashi-Aioli Dip Mozzarella-Cheese 15
BURRATA DI ANDRIA  Gelbe Bete Basilikumpesto Haselnuss Confierte Tomato Basilikumhaselnuss-Sorbet 17	SNOW CRAB TOSTADAS Gegrillte Tacos mit Schneekrabbe Sc. Rouille Baby Peppers 24			TARTE TATIN  VON DER ENDIVIE Karamellisierter Ziegenkäse aus Glinde Tomatencreme Pinienkerne 18
				FOIE GRAS CLASSIQUE TERRINE Geröstetes Brot Birnen-Portwein-Chutney Nüsse Kakaobohnen 29

MAIN COURSE		SIGNATURES		GRILL			
PASTA IN KIRSCHTOMATENSUGO  19 Basilikumöl Parmesan + <i>Burrata ON TOP</i> +5,5 SEPIA LINGUINE MIT SCHOTTISCHEM LACHS..... 25 Rahm Champignons Tomate Grana GRÜNES THAI CURRY  21 Kurkuma-Basmatireis Sautiertes Gemüse + <i>Rinderfiletstreifen</i> +10 + <i>Black Tiger Prawns</i> +10 FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS 35 Kartoffelpüree Sauce Hollandaise Gratiniertes Gemüse <u>ODER</u> Beilagensalat CRISPY KOREAN BBQ PORK 32 SPICY Cucumber Peanut Salad Marinierter Sushireis Togarashi Aioli Frühlingslauch KÖNIGSBERGER KLOPSE 28 Rote Bete Kartoffelpüree Kapern geröstete Zwiebeln		GERICHT SAIKOYAKI MURRAY COD 45 <i>Dorschbarsch (Australien)</i> Ume-Essig-Erdnussmarinade Gurkensalat Marinierter Sushireis JOGHURT HÄHNCHEN 30 Butter-Chicken-Sauce Raita Naan Cranberry-Reis BRAISIERTE RINDERBÄCKCHEN..... 30 Wurzelgemüsejus Butterspätzle Parmesanschaum RICOTTA-HUMMER-RAVIOLI..... 42 Krustentiernage Hummerschwanz & -Schere FILET VON DER JAPANISCHEN DORADE 46 Venusmuschelnage Pommes Annette Blumenkohlmousseline SPICY DUCK 39 Paratha-Tacos Rohmariniertes Blaukraut Mandarinensauce Chimichurri - Dip		WEINBEGLEITUNG CHENIN BLANC FAMILY RESERVE..... 8 50 Kleine Zalze Stellenbosch Trocken 2021 THREE VALLEYS CUVÉE ZINFANDEL UND SYRAH..... 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 SHIRAZ LUDDITE..... 18 120 Südafrika Bot River 2021		 SOME EXTRA FOR YOUR STEAK ? + rohmarinierte Foie Gras De Canard (+12) + <i>Black Tiger Prawns</i>(+10) Alle Gerichte vom Grill werden mit Kartoffelpüree Sauce Hollandaise & gratiniertem Gemüse <u>ODER</u> 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 USA 48 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	

HINWEISE		COUNTRYSIDE	
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.		SHORTRIB VOM BLACK ANGUS RIND IN JAPANISCHER SENF-BBQ-SAUCE 42 New York Zwiebel-Chutney Coleslaw Kartoffelpüree	ENTRECÔTE VOM FULLBLOOD WAGYU MOLENDO FARM CHILE 75 MS 6-7 Gras-/Mais-/Nussfütterung Ausschließlich Freilandhaltung 300 g
		ROULADE VON DER HAVELLÄNDER FÄRSE 30 Geschmorte Zwiebeln Möhren Gebackene Kartoffelplätzchen Braten - Jus Geröstete Zwiebeln	HOKAIDO NEW YORK STRIP LOIN JAPAN 95 A5 Wagyu Getreide- und Reisstrohfütterung 36 Monate Weide- und Stallhaltung 200g+
		OFENFLEISCH VOM ST. LOUIS CUT (BÖRDESCHWEIN) 34 Jalapeno-Limonen-BBQ-Sauce Kartoffelpüree Coleslaw Korriandergrün	KAGOSHIMA FILET JAPAN 139 A5 Wagyu Kagoshima 130g+
			ENTRECÔTE VOM KOBE JAPAN HYOGO (1 AUS 3000) 175 A4 Kobe JP1645014476 Kobe ID 170g+