

Minimum 1 Menü  
pro Person  
Extra-Vorspeise: 9,90 €  
Preise in €, inkl. MwSt.



# MITTAGS KARTE



Für Informationen über  
Allergien und Nahrungs-  
mittelunverträglichkeiten  
kontaktieren Sie bitte  
unser Personal

**Zur Wahl: 1 VORSPEISE, 1 HAUPTSPEISE und 1 DESSERT**

## VORSPEISEN

Salatherzen mit Sardellen  
und Caesar-Sauce

Rucola, Tomaten, Feta  
und Kalamata-Oliven

Rosa Tomaten mit Fischfilet  
oder Burratina-Käse

Kartoffelcreme, pochiertes  
Ei und ein Hauch von Trüffeln

Artischockenblume mit  
kandierten Bohnen

Gebackene Feta mit  
gerösteten Tomaten

Gegrillte  
Auberginen  
mit Ziegenkäse  
und Honig

Tartar vom Lachs 90 gr.

Tartar von Steak 90 gr.

Carpaccio vom Kalbsfleisch

Eingelegtes Huhn  
mit Pochas-Bohnen

Kutteln, Schweinefüße  
und Schnauzen -  
typischer Eintopf

## HAUPTSPEISEN

Spinat-Frischkäse-Ravioli  
mit halbtrocknen Tomaten

Fischfrikadelle  
mit Piquillo-Sauce

Negret-Fisch mit  
Meunière-Kapern

Gegrilltes Land-Hähnchen  
mit Kräuterbutter

Gegrilltes Entenconfit

Ram Burger

**19<sup>90</sup>**

VORSPEISE + DESSERT INKLUSIVE

Tartar vom Lachs 130 gr.

Gegrilltes Kabeljaufilet  
mit gerösteten Paprikaschoten

Lachsfilet mit grünem Spargel  
und Sauce-Hollandaise

Kalbsbäckchen  
mit Kartoffelpüree  
und Trüffel

Tartar von Steak 130 gr.

Gegrilltes Rinderfilet 150 g

**24<sup>90</sup>**

VORSPEISE + DESSERT INKLUSIVE



## DESSERTS

Karottenkuchen

Coulant de Chocolate

Crème Brûlée

Eiscreme

# Karte



BROT LAIB ..... 3  
KRISTALLBROT MIT TOMATE ..... 3,5

## Vorspeisen

⊗ KANTABRISCHEN SARDELLEN ..... 10  
⊗ GEWÜRZT SARDELLEN ..... 10  
RUSSISCHER SALAT ..... 9  
⊗ GEBACKENE FETA MIT GERÖSTETEN TOMATEN ..... 10  
PILZEN UND TRÜFFEL KROKETTEN ..... 1,5/STK  
SCHINKENKROKETTEN ..... 1,5/STK

## Vorspeisen

⊗ KARTOFFELCREME, POCHIERTES EI UND EIN HAUCH VON TRÜFFELN ..... 9  
⊗ ARTISCHOCKENBLUME MIT SPECK ..... 10  
⊗ GEGRILLTE AUBERGINEN MIT ZIEGENKÄSE UND HONIG ..... 10  
⊗ BABYBOHNEN MIT SCHINKEN ..... 14  
SALATHERZEN MIT SARDELLEN UND CAESAR-SAUCE ..... 12  
⊗ RUCOLA, TOMATEN, FETA UND KALAMATA-OLIVEN ..... 10  
⊗ ROSA TOMATEN MIT FISCHFILET ODER BURRATINA-KÄSE ..... 12  
TARTAR VOM LACHS ..... 12/20  
TARTAR VON STEAK ..... 14/22  
⊗ CARPACCIO VOM KALBSFLEISCH ..... 14  
⊗ EINGELEGTES HUHN MIT POCHAS-BOHNEN ..... 10  
⊗ KUTTELN, SCHWEINEFÜSSE UND SCHNAUZEN - TYPISCHEREINTOPF ..... 12

## Fisch



⊗ KABELJAU GEGRILLT MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN UND PAPRIKA ..... 21  
⊗ LACHS MIT GRÜNEM SPARGEL UND HOLLANDAISE SAUCEE ..... 19  
NEGRET-FISCH MIT MEUNIÈRE-KAPERN ..... 18

## Paste

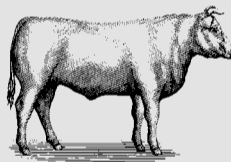


SPINAT UND KÄSE RAVIOLI MIT HALB TROCKENER TOMATENSAUCE ..... 16  
SCHWARZ TRUFFEL RAVIOLI MIT BUTTER UND GEHÄRTETEM KÄSE AUS MAHON ..... 21

## FLEISCH

⊗ GEGRILLTES LAND-HÄHNCHEN ..... 15  
⊗ IBERISCHE SCHWEINELENDE ..... 25  
⊗ GEGRILLTES ENTENCONFIT ..... 14  
RAM BURGER ..... 14  
⊗ KALBSBRIES ..... 13  
⊗ KALBSBÄCKCHEN MIT KARTOFFELPÜREE UND TRÜFFEL ..... 14

DRY AGED PRIME BEEF



⊗ ENTRECÔTE 300 GR  
25



⊗ FILET MIGNON 250 GR  
24



⊗ TOMAHAWK KG  
59



⊗ RIB EYE 600 GR  
45



⊗ PORTERHOUSE KG  
60

ESPECIAL DE CARNES AL PESO

Our Speciality is MEATS by WEIGHT to share

Unsere Spezialität ist FLEISCH GEWICHT zu teilen

PARA COMPARTIR

## Desserts 8 €

MARACUJA UND APRIKOSENTÖRTCHEN MIT PASSIONSFRUCHTEIS  
PISTAZIEN UND ERDBEEREN TÖRTCHEN MIT PISTAZIENEIS

TIRAMISU MIT WEISCHOKOLADEN MOUSSE UND RISTRETTO KAFFEE-EIS

DÜNNE APFELTORTE MIT VANILLE & APFEL EIS

⊗ PANACOTTA MIT MANDARINE UND BASILIKUM-SAUCE

SACHER MINI FONDANT MIT GRAND CRU 72% SCHOKOLADENEIS

⊗ PAVLOVA HIMBEEREN MIT WILDEN HIMBEERENEIS

⊗ EIS UND SORBETEN } 6 €

