

VORSPESIEN

Korb vom Brothandwerk Julius Brantner BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter	6
Beef Tatar Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon & geröstetes Malzbrot	19 25
Carpaccio vom Irish Hereford Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat	19
Flammkuchen Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel	28
Krabben Cocktail Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner	18
Geflämmte Jakobsmuschel Miso-Aubergine, Wasabi, gegrillte Kirschtomate	21
Tuna Taco Smokey Tuna Tatar, Nori Blatt, Avocado, Yuzu	22
Marinierte Spargelspitzen & Burrata Bunte Tomaten, Bärlauch, Spargeltomatensensenz	19
Ziegenkäse Crème Brulée Mispel, Ingwer, Blutampfer, Gartenkräuteremulsion	19
Etagere für 2 Personen 1/2 Pfund Garnelen mit schwarzer Knoblauchcreme, marinierte Spargelspitzen, bunte Tomaten, Burrata, Bärlauch, Spargeltomatensensenz, Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot & Schalottenschmand	56

SALATE

Ceasar Salad "Grill Style" Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon	klein – 12 groß – 16
Salat Bowl Blattsalate, Avocado, Spargel, Kirschtomaten, Kräuter	klein – 12 groß – 16
mit Rinderfiletspitzen	23
mit Black Tiger Garnelen	26
mit Tuna Tataki	32
Kopfsalat	9,5
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée	

KAVIAR

„Gold Selection“ 30g Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner	62
Tagliatelle 30g Kaviar, Nage & Frühlingslauch	78
Grillionaire Schnitte 30g Kaviar, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner	84

SOUTH BEND GRILL

Hereford Roastbeef (Irl)	300G – 39
John Stone, 5 Wochen am Knochen gereift, intensiver Geschmack	
Black Angus Rib Eye (De)	350G – 54
feine Fettäderchen, feinfaseriges & zartes Beef	
Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (At)	300G – 56 / 500G – 85
Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung	
Mecklenburger Fleckvieh Filet (De)	150G – 29 / 200G – 37 / 300G – 56
saftig & würzig im Geschmack	
Hereford Filet (Irl)	150G – 33 / 200G – 42 / 300G – 63
am Knochen trockengereift, buttrig nussiger Geschmack	
Büffel Filet vom Bodensee (De)	150G – 38 / 200G – 49 / 300G – 73
intensiver Eigengeschmack, reich an Mineralstoffen, kerniger Biss	
Wagyu Filet (Aus) BMS 4-5	150G – 65 / 200G – 88 / 300G – 127
äußerst zart, sehr feine Marmorierung	
 Chateaubriand vom Fleckvieh (De)	600G – 105
doppeltes Filetsteak	
 “Grill Tasting”	179
200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet	
Lammkarree (Irl)	36
ca. 200g, Gartenkräuter Pesto	
Gefüllte Maispoularde	38
mit Morchel-Spargelragout, gegrillter grüner Spargel, Tagliatelle, Trüffelschaum	

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+7) oder als Surf & Turf mit ½ Langustenschwanz (+47.5) oder mit ½ Pfund Garnelen (17.5)

BURGER

Wagyu Cheeseburger 28
Full Blood Wagyu, medium gebraten,
Master Cut Bacon, Cheddar, Trüffel-
Ketchup, karamellierte Zwiebeln,
Ceasar Salad, French Fries

Beyond Meat Burger 25
Cheddar, Trüffel-Ketchup,
karamellierte Zwiebeln,
Ceasar Salad, French Fries

MORE THAN MEAT

Tuna Tataki gegrillt, Wasabi-Mayonnaise	ca. 200g – 35
Langustenschwanz gegrillt, mit Béarnaise gratiniert	ca. 500g – 95
Felsen Oktopus	ca. 200g – 29
Pfund Black Tiger Garnelen schwarze Knoblauchcreme	35
Seezunge im Ganzen für 2 Personen	ca. 900g – 69
Trüffel Tagliatelle Tomatenconcassée, Trüffelrahm, frischer Sommertrüffel	29
Gebackene Artischocke Cous Cous, gratiniert, Joghurt, Razel el hanout	24

BEILAGEN

Gegrillter Grüner Spargel Miso-Mayonnaise, Haselnuss, Grapefruit	8
Babyspinat lauwarm mariniert, Limette, Chili, gerösteter Knoblauch, Sesam	6
Konfierte Schalotten vom Grill Wildkräuter-Pesto	6
Austernpilze geräucherter körniger Frischkäse, Beef Bacon, getrocknete Tomaten	8
Ratatouille	6
French Fries	6
French Fries mit Trüffel & Parmesan	9,5
La Ratte Kartoffeln mit Schmand & Lardo	7
Kartoffel-Kräuterstampf	7

SAUCEN

Béarnaise	4.5
BBQ	4.5
Weißer Trüffel Sauce	7.5
Bourbon Pfeffer Sauce	6.5
Kräuterbutter	3
Chili Pesto	3