

VORSPEISEN

BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste	6
Brothandwerk Julius Brantner, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter	
Beef Tatar	klein 19 groß 25
Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon, geröstetes Malzbrot	
Carpaccio vom Irish Hereford	19
Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat	
Flammkuchen	28
Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel	
Krabben Cocktail	18
Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner	
Geflämmte Jakobsmuschel	21
Miso-Aubergine, Wasabi, gegrillte Kirschtomaten	
Yellow Fin Tuna Tatar	22
Grüner Spargel, Fenchelsalat, Kapern, Limette	
Pfifferlings-Crostini	20
geröstetes Malzbrot, Burrata, Wildkräuterpesto, getrocknete Tomaten	
Geeiste Ziegenkäse Crème Brûlée	19
Mispel, Ingwer, Blutampfer, Gartenkräuteremulsion	
Etagere für 2 Personen	56
1/2 Pfund Garnelen mit Miso-Limetten Mayonnaise Pfifferlings-Crostini, Burrata, Wildkräuterpesto, getrocknete Tomaten Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand	

SALATE

Ceasar Salad "Grill Style"	
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon	
	klein 12
	groß 16
Salat Bowl	
Blattsalate, Pfifferlinge, Spargel, Kirschtomaten, Kräuter	
	klein 14
	groß 18
mit Rinderfiletspitzen	+13
mit Black Tiger Garnelen	+15
mit Tuna Tataki	+20
Kopfsalat	9,5
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée	

KAVIAR

„Gold Selection“ 30g	62
Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner	
Tagliatelle	74
„Gold Selection“ 30g, Nage & Frühlingslauch	
Grillionaire Schnitte	74
„Gold Selection“ 30g, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner	

SOUTH BEND GRILL

Hereford Roastbeef (IRL) 300G – 39
John Stone, 5 Wochen am Knochen gereift, intensiver Geschmack

Black Angus Rib Eye (DEU) 350G – 54
feine Fettäderchen, feinfaseriges & zartes Beef

Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT) 300G – 56 / 500G – 85
Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung

Mecklenburger Fleckvieh Filet (DEU) 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 (DEU) 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 (DEU)** 600G – 105
doppeltes Filetsteak

 **“Grill Tasting”** 179
200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet

Lammkarree (IRL) 36
ca. 200g, Gartenkräuter Pesto, medium gegrillt

Maispoularde 38
mit getrockneten Tomaten und Scamorza gefüllt,
Pfifferlinge, Tagliatelle, Basilikumpesto

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+7) oder als Surf & Turf mit ½ Hummer (+65) oder mit ½ Pfund Garnelen (+17.5)

BURGER

Wagyu Cheeseburger 28
Full Blood Wagyu, medium gebraten,
Master Cut Beef 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 rare gegrillt, Miso-Limetten Mayonnaise	ca. 200g – 35
Ganzer Hummer gegrillt, mit Gewürzbutter	ca. 850g – 130
Felsen Oktopus	ca. 200g – 29
Pfund Black Tiger Garnelen Miso-Limetten Mayonnaise	35
Baby Steinbutt für 2 Personen	ca. 800g – 85
Pfifferlings Tagliatelle Tomatenconcassée, Basilikumpesto, frischer Sommertrüffel	28
Gebackener Feta Kirschtomaten, Oliven, gegrillte Paprika, Ciabatta	21

BEILAGEN

Babyspinat lauwarm mariniert, Limette, Chili, gerösteter Knoblauch, Sesam	6
Konfierte San-Marzano-Tomaten auf griechischem Joghurt	6
Pimientos de Patrón Paprikacrunch, Raucharomen	8
Pfifferlinge geräucherter körniger Frischkäse, Beef Bacon, getrocknete Tomaten	10.5
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
Chimichurri	4.5
Bourbon Pfeffer Sauce	6.5
Kräuterbutter	3
Chili Pesto	3

