

VORSPESIEN

BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste	6
Brothandwerk Julius Brantner, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter	
Beef Tatar	klein 21 groß 27
Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon, geröstetes Malzbrot	
Carpaccio vom Irish Hereford	21
Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat	
Flammkuchen	29
Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel	
Krabben Cocktail	19
Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner	
Makrele / konfiert & geflämmt	20
Pastinaken-Yuzucreme, asiatischer Pilzsalat, Ingwer-Apfelsud	
Baby Calamari / Salat & gebacken	19
Fenchel, Tomate, Paprikasauce, Chorizocrunch	
Bunte Bete / knackig & gar	18
Feta, junger Mangold, Honig-Nussdressing, Cashewkerne	
Gebackenes Bio-Ei	21
Rahmspinat, junger Mangold, Trüffelmayonnaise, frischer Wintertrüffel	
Etagere für 2 Personen	61
1/2 Pfund Garnelen mit Chipotle-Tomaten Mayonnaise Bunte Bete mit jungem Mangold, Honig-Nussdressing, Cashewkernen Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand	



SALATE

Ceasar Salad "Grill Style"	
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon	
	klein 12
	groß 16
Salat Bowl	
Blattsalate, Feta, bunte Bete, Kirschtomaten	
	klein 14
	groß 18
wahlweise dazu:	
mit Rinderfiletspitzen	+9
mit Black Tiger Garnelen	+11
mit Tuna Tataki	+14
Kopfsalat	9.5
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée	

KAVIAR

„Gold Selection“ 30g	65
Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner	
Spaghettoni	77
„Gold Selection“ 30g, Nage & Frühlingslauch	
Grillionaire Schnitte	77
„Gold Selection“ 30g, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner	

SOUTH BEND GRILL

Simmentaler Roastbeef (DEU) Bayrische Weide Färs vom Bodensee, am Knochen gereift	300G – 37
Black Angus Rib Eye (DEU) feine Fettäderchen, feinfaseriges & zartes Beef	350G – 57
Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT) Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung	300G – 59 / 500G – 89
Mecklenburger Fleckvieh Filet (DEU) saftig & würzig im Geschmack	150G – 29 / 200G – 38 / 300G – 57
Hereford Filet (IRL) am Knochen trockengereift, buttrig nussiger Geschmack	150G – 35 / 200G – 47 / 300G – 65
Büffel Filet vom Bodensee (DEU) intensiver Eigengeschmack, reich an Mineralstoffen, kerniger Biss	150G – 38 / 200G – 49 / 300G – 73
Wagyu Filet (AUS) BMS 4-5 äußerst zart, sehr feine Marmorierung	150G – 66 / 200G – 89 / 300G – 129
 Chateaubriand vom Fleckvieh (DEU) doppeltes Filetsteak	600G – 112
 “Grill Tasting” 200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet	183
Lammkarree (IRL) ca. 200g, medium gegrillt, Kräuter-Limettenschmand	36
Gegrillte Wachtelbrust Kartoffel-Kräuterstampf, geschmorte Egerlinge, Portwein-Schalottenjus	34

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit ½ Hummer (+65) oder mit ½ Pfund Garnelen (+18)

BURGER

Wagyu Cheeseburger 29.5
Full Blood Wagyu, medium gebraten,
Master Cut Beef Bacon, Cheddar,
Trüffel-Ketchup, karamellierte Zwiebeln,
Ceasar Salad, French Fries

Beyond Meat Burger 27
Cheddar, Trüffel-Ketchup,
karamellierte Zwiebeln,
Ceasar Salad, French Fries

MORE THAN MEAT

Tuna Tataki rare gegrillt, Chipotle-Tomaten Mayonnaise	ca. 200g – 35
Ganzer Hummer gegrillt, mit Gewürzbutter, halbiert und ausgelöst	ca. 850g – 130
Felsen Oktopus	ca. 200g – 33
Black Tiger Garnelen Chipotle-Tomaten Mayonnaise	ca. 500g – 36
Baby Steinbutt für 2 Personen	ca. 800g – 85
Gebackene Linsen-Dal Nocken Wurzelgemüse, Babymangold, Tandooriöl	26
Trüffel Spaghettoni Weiße-Trüffelsauce, Tomatenconcassée	29

BEILAGEN

Rahmspinat Trüffelcroutons	7
Gegrillte Karotten Ahornsirup, Rosa Pfeffer, Smokey Hüttenfrischkäse	8
Pak Choi Miso Mayonnaise, Erdnuss, Granatapfel	8
Geschmorte Egerlinge Kräuterjoghurt, rote Zwiebeln, Piment d'Espelette-Crunch	8
Ratatouille	7
French Fries	6
French Fries mit Trüffel & Parmesan	9
Getrüffelte Kartoffelnocken Trüffelschmand, Frühlingslauch	12
Kartoffel-Kräuterstampf	8

SAUCEN

Béarnaise	5
BBQ	4.5
Weiße Trüffelsauce	8
Portwein-Schalottenjus	7
Kräuterbutter	3
Chili Pesto	3

