

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 | |
| Carabinero Carpaccio | 22.5 |
| Wilder Brokkoli, Rettich, Senfkaviar-Vinaigrette, geräucherte Paprika-Aioli | |
| Geflammtes Schwertfisch Sashimi | 19 |
| Reis-Cracker, Gurkensalat, Chili-Mayonnaise, gelber Rettich | |
| Butternut-Kürbis | 18 |
| Gepickelt und Creme, Burrata, Dattel, Feldsalat, Kürbiskern | |
| Artischocke | 19 |
| Ziegenkäsecreme, lila Süßkartoffelsalat, Feigensenf | |
| Etagere für 2 Personen | 58 |
| 1/2 Pfund Garnelen mit Miso-Yuzu Aioli Artischocke, Ziegenkäsecreme, lila Süßkartoffel, Feigensenf Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand | |



SALATE

| | |
|--|------------|
| Ceasar Salad "Grill Style" | |
| Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon | |
| klein | 12 |
| groß | 16 |
| Salat Bowl | |
| Blattsalate, Avocado, Granatapfel, Burrata | |
| 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) | 300G – 37 |
| Bayrische Weide Färsse vom Bodensee, am Knochen gereift | |
| Rib Eye vom Bayrischen Weiderind (DEU) | 350G – 57 |
| Dry Aged Färsse vom Bodensee, feine Fettäderchen, feinfaserig | |
| Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT) | 300G – 59 / 500G – 89 |
| Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung | |
| Mecklenburger Fleckvieh Filet (DEU) | 150G – 29 / 200G – 38 / 300G – 57 |
| saftig & würzig im Geschmack | |
| Hereford Filet (IRL) | 150G – 35 / 200G – 47 / 300G – 65 |
| 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 (IRL) BMS 4 | 150G – 66 / 200G – 89 / 300G – 129 |
| äußerst zart, sehr feine Marmorierung | |
|  Chateaubriand vom Fleckvieh (DEU) | 600G – 112 |
| doppeltes Filetsteak | |
|  “Grill Tasting” | 183 |
| 200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet | |
| Lammrücken (DEU) | 39 |
| Rhönschaf, ca. 200g, medium gegrillt, Kräuterkruste | |
| Gegrillte Wachtelbrust | 34 |
| Röstkartoffelstampf, Kräuterseitlinge, Portweinjus | |

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit Carabinero (+9 pro Stk) 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, Miso-Yuzu Aioli | ca. 200g – 35 |
| Carabineros (ESP) Sashimi Qualität, Miso-Yuzu Aioli | 5 Stk – 45 |
| Felsen Oktopus | ca. 300g – 35 |
| Black Tiger Garnelen Miso-Yuzu Aioli | ca. 500g – 36 |
| Baby Steinbutt für 2 Personen | ca. 800g – 85 |
| Waldpilz Aranchini Gemüse-Tomatensugo, Kressesalat, geschmorte Kräuterseitlinge | 26 |
| Trüffel Ravioli Trüffel-Weisswein Nage, Tomatenconcassée, Parmesan | 28 |

BEILAGEN

| | |
|---|-----|
| Rahmspinat Kräutercroûtons | 7 |
| Smokey Rosenkohl Granatapfel, Schüttelbrot | 7 |
| Gegrillter wilder Brokkoli Tomatenmayonnaise, Tomatensalsa | 8 |
| Teriyaki-Kräuterseitlinge Kirschtomate, Kresse | 9.5 |
| Ratatouille | 7 |
| French Fries | 6 |
| French Fries mit Trüffel & Parmesan | 9 |
| Röstkartoffelstampf Waldpilzpesto, Baconcrumble | 7 |
| Getrüffeltes Kartoffelgratin Oliventapenade, frischer Wintertrüffel | 12 |

SAUCEN

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

