

VORSPEISEN KALT

Duo vom Thunfisch ^{A1, A3, A4, A6, A8, A9, A10, A11, A12}
Tatar im Taco / Sashimi im Sesammantel /
Avocado / Limette / Sesam / Ingwer /
Sojasauce 14,50

Steak Tatar "Klassik" ^{A1, A6, A11}
Ei / Schalotten / Petersilie / Kapern /
Cornichons 12,50

Rinder-Carpaccio ^{A1, A6, A8, A9, A11}
Grober Senf / Petersilie / Parmesanhobel 14,50

Kobe Vorspeisenvariation ^{A1, A2, A4, A6, A8, A9, A10, A11, A12}
Herzhafte Crème Brûlée / Carpaccio mit Miso
und fermentiertem Knoblauch / Frühlingsrolle
gefüllt mit Gemüse, Sprossen, Glasnudel,
Kobehack 26,00

VORSPEISEN WARM

Gebratene Jakobsmuscheln ^{A4, A6, A8, A11, A13}
Gemüse Couscous / Joghurt / Koriander
wahlweise als Vorspeise 10,50
Hauptgang 25,00

**Knusprig asiatisch marinierte Würfel
vom Duroc-Landschwein** ^{A6, A8, A10, A11, A12}
Bohnenmousse / Thymian / Sesam 9,50

**Variation vom William und
Ziegenfrischkäse** ^{A1, A4, A6, A8, A9, A11}
Birnen-Carpaccio / Ziegenkäse im Panko /
Salatbukett / handgerührte Preiselbeere 10,00

SUPPEN

"Beeftea" ^{A1, A8, A11}
Klare Rinderkraftbrühe / Gemüseperlen /
alter Sherry 8,50

Curry-Schaumsuppe ^{A8}
Limettenblätter / Koriander-Kokosgelee 8,00

Hummer Bisqué ^{A1, A3, A4, A5, A6, A8, A11}
Hummerravioli / Cognac / Vanille 8,50

Für Genießer
Suppen Duo - wählen Sie zwei Suppen aus! 8,50

TAGESANGEBOTE

Bitte erfragen Sie unsere täglich wechselnden
Angebote bei unseren Service-Mitarbeitern!

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Kartoffelstampf ^{A6}
Olivenöl / frische Kräuter 3,50

Selleriepüree ^{A6, A8} 3,50

Grüner Spargel
Gegrillt 5,50

Kleiner gemischter Salat ^{A1, A8, A9, A11} 3,50

Süßkartoffel Pommes 4,00

Steakhouse Pommes 3,50

Gebratene Champignons ^{A6}
Thymian / Zitronenschale 4,00

Gebratener Blumenkohl ^{A2, A6}
Mit Erdnüssen 4,00

Beilagen-Variation für Zwei 16,00
Bitte erfragen Sie die Allergene bei unseren Service-Mitarbeitern



Steaks

Kobe Beef ^{A5, A6}	
pro 100g	130,00
Wagyu Picanha ^{A6}	
200g	35,00
300g	51,00
400g	67,00
500g	84,00
Luma Beef	
Morucha Côte de Boeuf ^{A6}	
pro 100g	17,50
Bavette	
vom US Black Angus ^{A6}	
200g	26,00
300g	36,00
400g	46,00
500g	56,00
Rib Eye	
vom US Black Angus ^{A6}	
300g	45,00
400g	60,00
500g	75,00
New York Sirloin Strip	
vom US Black Angus ^{A6}	
300g	39,00
400g	50,00
500g	61,00
Filet Mignon	
vom US Black Angus ^{A6}	
150g	38,00
250g	57,00
Porterhouse	
vom US Black Angus ^{A6}	
für Mutige oder zwei Personen	
pro 100g	14,50

Surf & Turf ^{A5, A6, A8}

1/2 Hummer
ausgelöst und 17,00
gegrillt

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen
Kräuterkartoffeln in hausgener Marinade
oder einen kleinen gemischten Salat. Einen
Beilagenwechsel berechnen wir mit € 2,50.
Zu allen Steaks erhalten Sie zusätzlich
eine hausgemachte Butter, einen kalten Dip
oder eine Sauce nach Wahl.



Ramen

Japanische Nudelsuppe

Yasai	
^{A1, A4, A8, A10, A11, A12}	
Gebrautes Gemüse / Hausgemachte Ramen / Miso / Kombu / Kokosmilch / Sesam / Ei 16,50	
Auf Wunsch auch Vegan!	
Chicken - Beef Shoyu	
^{A1, A4, A8, A10, A11, A12, A13, A14}	
Gemüse / Hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Hähnchen / Bavette 19,50	
Kobe Shoyu	
^{A1, A4, A8, A10, A11, A12, A13, A14}	
Gemüse / Hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Kobe Short Rib 29,50	

BURGER

Premium Classic Beef Burger ^{A1, A4, A6, A9, A11}
Gegrillter US Beefburger / BBQ Sauce /
Röstzwiebeln / Fried Pickles / Brioche /
Pommes Frites 18,50
mit Cheddar Cheese ^{A6} zzgl. 1,00
mit Gorgonzola ^{A6} zzgl. 2,00
mit krossem Bacon ^{A14} zzgl. 2,00

Chicken Burger ^{A1, A4, A6, A9, A11, A12}
Gebackene Hähnchenbrust im Panko paniert /
Curry-Mayonnaise / Fenchel & Chili / Brioche /
Süßkartoffel Pommes 17,50

Mini-Burger vom Kobe Beef ^{A1, A4, A6, A8, A9, A10, A11, A12}
Gegrillter Kobeburger / Wasabi / Curry-Mayonnaise /
schwarzer Crêpes / Süßkartoffel Pommes 29,00

Japanischer Gao Bao Burger ^{A1, A4, A8, A9, A10, A11, A12, A14}
Gedämpfter Bun / Pulled Pork / Schweinebauch /
japanischer BBQ / Kimchi / Weißkohl /
Curry-Mayonnaise / Krabbenchips 18,00

VEGETARISCH

Hausgemachte saisonale Ravioli ^{A1, A4, A6}
Bitte erfragen Sie weitere Allergene bei unseren Service-Mitarbeitern
Kräuter / Parmesan 17,00

VEGAN

Beyond-Burger ^{A4, A9, A10, A11}
Erbsen Patty / Guacamole / Tomate / Roter Bun /
vegane Mayonnaise / Pommes Frites 17,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gegrilltes Lachsfilet
unter der Kräuterkruste ^{A1, A3, A4, A6, A9} 19,50

Gegrilltes Thunfischsteak ^{A3, A6} 24,50

Gegrillte Garnelen ^{A5, A6}
in Butter geschwenkt je Stück 4,00
Ab 6 Garnelen sind Kräuterkartoffeln in hausgener
Marinade oder ein Salat sowie eine Sauce nach Wahl
inkludiert

Pasta mit 5 gebratenen Garnelen ^{A1, A4, A5, A6, A8, A9, A11}
Kräuterbittersauce / Getrocknete Tomaten /
Frühlingslauch / Beilagensalat 24,50

SALAT

Caesar's Salad ^{A1, A3, A4, A6, A8, A9, A11}
Romanosalat / Parmesan / Croûtons / Sardellen 8,50
wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust ^{A6} zzgl. 3,90
gegrillten Rinderstreifen ^{A6} zzgl. 6,90

HAUSGEMACHTE BUTTER

Orangen-Cranberry-Cognac-Butter ^{A6, A11} 3,00

Klassische Kräuterbutter ^{A6} 3,00

KALTE DIPS UND SAUCEN

BBQ ^{A4, A9, A11} 2,50

Guacamole 3,50
Mit Limettenabrieb und Koriander

Rahmsauce ^{A6, A8, A11} 3,50
Mit grünem Pfeffer

Portweinsauce ^{A8, A11} 3,50

Alle Preise verstehen sich in Euro,
inklusive der Mehrwertsteuer.

Allergene:
A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere |
A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte | A7a: Pinienkerne | A7b: Mandel |
A7c: Walnuss | A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfid |
A12: Sesam | A13: Mollusken | A14: Nitrit