



menu

VORSPEISEN & WEIN BEILAGEN

Frisch geöffnete Felsen-Austern

aus Frankreich, mit Zitrone *oder* Bloody Mary Shot

– pro Stück Natur: EUR 3,00 / Bloody Mary: EUR 3,50 (mind. 3 St.)

Steak Tartar vom Angus-Rind,

Asiatisches Mirin-Essig-Gemüse, Rote Beete Crisp, Senf, Kapernäpfel, Eigelb-Mousse

– EUR 14,50

Kräuter destillierte und geräucherte Kraftbrühe vom Tafelspitz,

Wurzelgemüse, Tafelspitz, Palatschinken – EUR 9,50

Französisches Entenleber-Cognac-Parfait am Stiel

Krokant, Bacon-Brioche-Muffins, Cornichons, Rotweingelee – EUR 14,50

Meeresfrüchte im Glas

Bloody Mary Auster, hausgebeitzter und geräucherter Lachs, marinierte Muscheln,

Oktupussalat, gebackene Calamari, Jakobsmuschel – EUR 17,50

Mozzarella di Bufala

Sundried Tomaten Salat, grüne Sieben-Kräuter-Creme – EUR 12,50

Hummer & Tigergarnele

hausgemachte Eiernudeln, gegrillte Garnele & warmer Hummersalat,

Krustentier-Safran-Süppchen – EUR 19,50

UNSER FLEISCH

Deutsche Färse vom Tegernsee – Unser Färsefleisch stammt von einem Bio-Hof am Bayerischen Tegernsee. Aufgezogen wird buntes Fleckvieh. Als Färse bezeichnet man ein weibliches Rind (ca 2 Jahre alt), welches noch nicht gekalbt hat. Die Aufzucht ist weniger wirtschaftlich als z.B. von Jungbullen, da die Tiere wesentlich länger aufgezogen werden und einen größeren Anteil an Grünfutter bekommen. Am Ende ist das Schlachtgewicht zudem wesentlich geringer. Das Ergebnis jedoch ist Fleisch mit kurzen und nicht groben Muskelfasern, ein gut eingebetteter Fettanteil und eine kräftige rote Farbe. Gerade beim Dry-Age Vorgang spielt dies eine entscheidene Rolle für ein perfektes Geschmacks-Erlebnis.

Australisches Jack's Creek Black Angus – Diese 100% reinrassigen & zertifizierten Black Angus Rinder werden in dem australischen Liverpool Plains im Bundesstaat New South Wales auf natürlichen Weiden gezüchtet. Ca. 3 Stunden von Sydney entfernt bleiben diese erst ca. 9 Monate bei der Mutter und bekommen danach 150-170 Tage ein natürliches High-Energy Getreide Kraftfutter. 100% hormon- und antibiotikafrei gefüttert und gehalten, erfolgt die Schlachtung im für australische Verhältnisse sehr nahem Casino, NSW, nahe der australischen Ostküste. Ein Marbelscore von 3+ und ein einzigartig kraftvoller Geschmack kennzeichnen dieses Fleisch.

Australisches Jack's Creek Wagyu-Rind – Diese besondere und weltbekannte Rinderrasse stammt ebenfalls aus dem australischen Liverpool Plains. Die hier gezüchtete Blutlinie enthält garantiert 75% Wagyu und wird nach 9 Monaten an der Muttermilch erst ca. 14 Monate mit Weidengras und danach 440 Tage mit natürlichem High-Energy Getreide gefüttert. Ein Marbelscore von 5+ sowie ein unnachahmbares Geschmacksaroma sind das Ergebnis dieser aufwändigen gen-, hormon- und antibiotikafreien Aufzucht.

Chilenisches Wagyu-Rind – Die Wagyu-Rinder werden in der zentralen chilenischen Provinz Biobio gezüchtet. Die Blutlinie enthält 50% Wagyu. Die Tiere werden nach ca. 9 Monaten bei der Mutter erst 500 Tage mit genfreiem Getreide und dann weitere 300 Tage mit Weidegras gefüttert. Intensives Aroma und ein Marbelscore von unglaublichen 7+ sind die Folge.

Gut zu wissen: Das ursprüngliche Wagyu stammt aus Kobe in Japan. Fleisch von diesem 100% Wagyu Reinblütern kann einen Marble Score von 12 erreichen und je nach Steak-Cut zwischen EUR 400-1500 pro Kilogramm kosten.

Iberico Schweine – Die von uns verwendeten Tiere stammen aus Spanien und bekommen im ersten Monat nur Muttermilch. Danach werden diese ausgesetzt und essen das, was die Natur ihnen zur Verfügung stellt, sprich Früchte von Bäumen, Kräuter, Gras und Getreide als Zusatz.

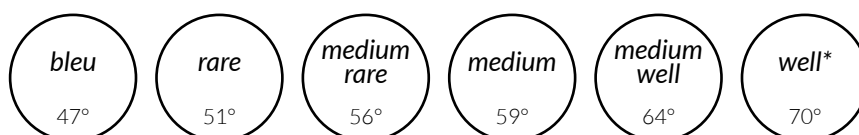
Die Tiere sind bei der Schlachtung zwischen 14 und 19 Monaten alt. Zum Vergleich: Ein durchschnittliches deutsches Mastschwein wird nur ca. 9-11 Monate alt.

unsere steaks

Bei uns spielt Herkunft, artgerechte Haltung, gentechnikfreie und biologische Fütterung, sowie der Respekt vor dem Lebensmittel „Tier“ eine außerordentlich wichtige und zentrale Rolle.

Auch bei der Zubereitung nehmen wir uns entsprechend Zeit: Sämtliche Steak-Cuts werden im Sousvide-Bad auf die von Ihnen gewünschte Kerntemperatur (Garstufe) erhitzt, auf unserem Lavasteingrill mit Kräutern gegrillt, veredelt und erhalten anschließend eine Ruhepause von ca. 10 Minuten.

Dieser Vorgang dauert zwar ca. 30 Minuten, aber das Ergebnis ist das, wofür wir stehen: Fleischgenuss auf höchstem Niveau.



Alle Gewichtsangaben sind Ca.-Angaben und bezogen auf das Rohgewicht vor dem Garen.

Carree vom Iberico Schwein am Knochen – 300g EUR 21,00

48 Std. Sous Vide gegartes Tafelspitz-Steak vom Tegernsee (dt. Färse)

250g ausschließlich Medium EUR 19,50

Australisches Känguru-Filet Steak – 250g EUR 26,00

Straußen-Eyefilet aus Remagen – ca. 220g EUR 35,00

Deutsches Färse Eye-Filet Steak vom Tegernsee – 250g EUR 35,00

Black Angus Sirloin Steak,

Australien, mit typischen Fettrand, 150-170 Tage grain fed – 300g EUR 39,50

Black Angus Rib Eye Steak,

Australien, 150-170 Tage grain fed – 300g EUR 49,00

Black Angus Eye-Filet Steak, Australien, 150-170 Tage grain fed – 250g EUR 55,00

Wagyu-Rind Flank-Steak (MBS 7+), Chile – 200g EUR 29,50 / 300g EUR 39,50

Wagyu-Rind Hüftsteak (MBS 7), Chile – 200g EUR 29,50 / 300g EUR 39,50

Wagyu-Rind Eye-Filet-Steak (MBS 5), Australien, Jack's Creek

200g EUR 55,00 / +50g Aufpreis EUR 12,00

* Nur für das Carree vom Iberico Schwein

Besonderes für 2 Personen:

Dry Aged Tomahawk-Steak aus Nordirland, grasfed – ca. 950g EUR 90,00
Triple cooked Chips, Salat der Saison, Rotwein jus

Besonderes für 2 oder mehr Personen:

„**Premium-Steakweltreise**“ mit

Australisches Känguru-Filet Steak, Straußen Eyefilet aus Remagen,
Deutsches Färsen Eye-Filet Steak vom Tegernsee, Wagyu-Rind Flank-Steak aus Chile,
dazu Triple cooked Chips, Broccolini und Cognac-Pfeffer-Sauce
– EUR 49,50 p. P. (min. 2 Personen)

Hausgemachte Dips & Soßen

Rotwein-Kräuterbutter – EUR 3,00

Foi Gras Jus – EUR 4,00

Rotwein-Schalotten Jus – EUR 3,00

Waldpilz-Sahnesoße – EUR 3,00

Grüner Pfeffer-Cognacsoße – EUR 3,00

Asiatische Hoisin-Pflaumensoße – EUR 3,00

Beilagen – je EUR 4,50

Black-Cow Kartoffelgratin Knoblauch, Rosmarin, Crème Fraiche, Cheddar

Kräuter Landnudeln Eiernudeln in Gartenkräuter-Butter

Saisonaler Salat vom Markt

Wechselt wöchentlich – bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal

Bunte Heirloom Karotten

in Blüten-Honig sautiert mit frischen mediterranen Kräutern

Butter-Broccolini Cashewkerne, Mandeln, Feta-Crumble

Waldpilzrisotto mit franz. Crème Presse

Süßkartoffel-Stampf mit Thymian, Seesalz, Pumpnickel und extra nativem Olivenöl

Getrüffelte und handgeschnittene Triple-Cooked-Chips mit Chilli-Aioli

Gebackene Rote Beete mit Blattspinat und Gruyere-Käse

Gerösteter Kürbis & Salbei Gnocchi

HAUPTGERICHTE

Getrübzeltes Waldpilzrisotto

Trüffel, Waldpilze, Babyspinat, Grana Padano, Crème Fraiche – EUR 16,50

Bier gebratene Brust vom französischen Freiland-Maishähnchen

Foie Gras Jus, Süßkartoffel-Stampf, Salat vom Markt – EUR 19,50

Gegrilltes Heilbuttfilet vom Grill

Waldpilzrisotto, Mandelbroccolini, Champagnerschaum – EUR 24,50

Fangfrischer „Fisch des Tages“

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

SÜßES FINALE UND KÄSE

All unsere Desservariationen sind selbstverständlich hausgemacht!

Himbeer Creme

Schlagrahm, Buttercrumble, frische Früchte – EUR 8,50

Mousse von der belgischen Schokolade

Weiss und Dunkel mit frischem Obstsalat – EUR 8,50

Warmer Karottenkuchen

mit Süßkartoffel-Eiscreme, Eierlikör-Sahne – EUR 8,50

Dreierlei vom französischen Käse

Trauben, Apfel, Birne – EUR 9,50