

SALS

KITCHEN

weniger oder mehr...du entscheidest

kalte & warme vorspeisen

	klein	normal
QSFP bachforelle bratkartoffel schalotte essiggurke buttermilch	9€	14€
tatar vom büffelsteak & gebackener bocconcini von »büffel bill«	10€	16€
soja lachs sushi reis eingelegter rettich apfel teriyaki	10€	16€
ravioli weiße tomate gegrillte aubergine ziegenfrischkäse	8€	13€

heisse hauptspeisen

wolfsbarsch risotto geschmorte salatherzen geflügel-beurre blanc	16€	26€
luma schweinebauch tamarinde hafer dattel-apfel chutney	16€	26€
erster spargel lila kartoffeln wilder brokkoli tomberrys	11€	18€
eifler ur-lamm gegrillte paprika maisgrieß bärlauch rote zwiebel	17€	28€

süß & salzige nachspeisen

griechischer joghurt erdbeere apfel original beans „edel weiß“ frühlingsrolle	5€	8€
geeistes zitronengras mango ingwer gel macadamia sablé	6€	9€
nougat banane salz-karamell müsli	5€	8€
käseauswahl von xavier david brot chutney	8€	12€

dazu passen unsere weine der woche ideal

2016 albarino de feijnanes, bodega palacio de feijnanes (cambados)	0,10l	5,5€
2016 rosé de syrah, caudeval (languedoc)	0,10l	3,9€
2015 segna de cor, domaine le roc des anges (latoure de france)	0,10l	5,5€
2015 trittenheimer apotheke godstückchen riesling spätlese, franz josef eifel (trittenheim)	0,05l	3,5€

gültig ab dem 26.04.2019

SALS

KITCHEN

steaks & special cuts by dan morgan

regular cuts

lende filet tenderloin		zwischenstück roastbeef striploin		hochrippe rib eye entrecote	
200g	25 €	200g	24 €	200g	21 €
300g	34 €	300g	33 €	300g	30 €

special cuts

tomahawk hochrippe mit extra langem knochen		porterhouse steak aus dem roastbeef mit knochen und filet filet höher als 3,2cm		t-bone steak aus dem roastbeef mit knochen und filet filet höher als 1,2cm	
ca. 1kg	75 €	ca. 800g	85 €	ca. 800g	80 €

beilagen

hausgemachte pommes	4 €
frischer salat	6 €
röstkartoffel	5 €
ceasar salad	7 €
gebratene süßkartoffel	5 €
gemüse vom markt	6 €

saucen

kalbs jus	2 €
gewürzbutter	2 €
tariayaki jus	2 €
chili-knoblauch öl	2 €

burger

tuna burger 160g thunfisch paddy tandoori wildkräuter- salat curry-mayo shiso beilagensalat hausgemachte pommes	17 €	spargel burger 200g büffel paddy gegrillter spargel bärlauch- mayo hollandaise bacon reibekuchen beilagensalat hausgemachte pommes	18 €
---	------	---	------

dazu perfekt ein kühles craftbier

5 am saint, brewdog - red ale (draft)	0,2l	2,90 €
op & top, de molen - belgian style	0,33l	4,50 €