

VORSPEISEN - *starters*

Vorspeisenteller aus der Vitrine <i>mixed starters from display</i>	15
Carpaccio vom John Stone Filet Brunnenkresse Radieschen Kartoffelchips <i>Carpaccio from John Stone Filet water cress radish patatochips</i>	19
Thunfisch „Pizza“ Sashimi Miso Ingwer <i>thuna „pizza“ sashimi miso ginger</i>	20

RIND - *beef*

„FILETSTÜCK“ drei Wochen trocken gereift – <i>dry aged for three weeks</i>				
Filet		150 g	32	250 g 49
Freesisches Rind drei Wochen trocken gereift – <i>dry aged for three weeks</i>				
Entrecôte		300 g	42	400 g 49
Pommersches Rind mindestens fünf Wochen trocken gereift – <i>dry aged for five weeks</i>				
Hochrippe		300 g	34	500 g 55
Entrecôte		250 g	29	400 g 42
Irisches Rind von John Stone drei Wochen trocken gereift – <i>dry aged for three weeks</i>				
Filet		200 g	39	300 g 55

LAMM - *lamb*

Lammfilet, Australien <i>lamb, Australia</i>	21
---	----

EIN TELLER

Gebratene Filetspitzen Olivenkrokantkruste Quarkgnocchi Aubergine <i>Fillet Tips olivecrust curdgnocchi eggplant</i>	25
---	----

SAUCEN UND BUTTER – *sauces and butter*

Jus	4
Flying Fox	3
Café-de-Paris-Butter	3

BEILAGEN - *sides*

Kartoffel-Endivien-Stampf <i>Mashed potatoes with endivie</i>	4
Rosmarinkartoffeln <i>Rosemary potatoes</i>	4
Grüne Bohnen Lardo Croûton <i>string beans lardo croutons</i>	5
Broccoli Stilton Trauben <i>broccoli Stilton cheese grapes</i>	5
Babyleaf-Spinat Ingwer-Limettensauce <i>babyleaf spinach ginger and lime sauce</i>	5
Spargel Kerbel Tomate <i>asparagus chevril tomato</i>	5
Eichblattsalat Gummibärchenessig Hüttenkäse Avocado <i>curled lettuce jellybaby vinegar cottage cheese avocado</i>	5
Jahreszeitliche Blattsalate <i>seasonal salad</i>	3

DESSERT UND KÄSE

FILETSTÜCK-Dessert	10
Käsevariation hausgemachte Tomtenmarmelade Senf von Trockenfrüchten	12