

FILETSTÜCK

VORSPEISEN

Iberico Jamón de Bellota Reserva vom Schinkenbock geschnitten, 36 Monate gereift	28
Vorspeiseteller aus der Vitrine	15
Kaiserhummer mit Matchatee, rotem Mangold, Popcornschaum und Zitronengras	19
Brunnenkresseschaumsüppchen mit mild geräuchertem Saibling, eigenem Kaviar, French Toast und Haselnuss (auch vegetarisch)	14

RIND

FILETSTÜCK DRY AGED gut drei Wochen trocken gereift

Entrecôte	300 g	38	400 g	48
Filet	150 g	29	250 g	45

Pommersches Rind mindestens fünf Wochen trocken gereift

Hochrippe	300 g	29	500 g	45
Entrecôte	250 g	26	400 g	38

Irishes Rind von Donald Russell drei Wochen trocken gereift

Filet	200 g	34	400 g	55
-------	-------	----	-------	----

LAMM

Lammfilet, Australien	21
Marinierte Keule vom Eiderländer Salzwiesenlamm	23
Lammchops von Donald Russell	28

EIN TELLER

Gebratene Filetspitzen mit Buchweizen, jungen Erbsen, Navetten, gebrannter Currymilch und Jus von roten Zwiebeln	21
--	----

SAUCEN UND BUTTER

Jus
Flying Fox
Café-de-Paris-Butter

BEILAGEN

Kartoffel-Endivien-Stampf
Rosmarinkartoffeln
Zucchini-ragout mit Kaiserschoten, Satayschaum und Ingwerknusper
Sautierter grüner Spargel mit schwarzem Sesam, Joghurt und Papaya
Babyleaf-Spinat mit Ingwer-Limettensauce
Karottenbeet mit Puffreis, Karottenpüree, Babykarotten, Honigkresse und Liebstöckel
Zweierlei von der Bohne mit Jamón de Bellota
Jahreszeit angemessene Blattsalate

eine Beilage 5 / zwei Beilagen 9 / drei Beilagen 12 / vier Beilagen 15

jeweils mit einer Sauce und einer Butter

DESSERT UND KÄSE

FILETSTÜCK-Tagesangebot	9
Käsevariation von Maître Philippe mit hausgemachter Tomatenmarmelade und hausgemachtem Senf von Trockenfrüchten	12