

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 19

Tuna Tatar

Avocado | Ponzu | Taro Chips 19

Chicorée und Ziegenkäse

Yuzu | Erdnuss | angeräucherte Chili | Honig 18

Knuspriger Schweinebauch 48|63

Zuckerschote | Sesam | Hoisin | Szechuan Pfeffer 18

Geflämmtter Glen Douglas Lachs

Trüffel Ponzu | Koriander | Kantonesischer Sesam 19

Heritage Salat

Hausdressing oder Japanische Vinaigrette (vegan) 10

+ gebratene Garnelen 17

+ Avocado 15

+ Filetspitzen 16

AUSTERN

Fines de Claire

Schalotten – Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone je 4,5

SUPPEN

Soupe du Marché

Täglich anders | täglich gut

11

Brunnenkresse Suppe

Jakobsmuschel | Forellenkaviar

12

VEGETARISCH

Trüffel Oricchiette

Perigord Wintertrüffel | Buchenpilze | Spargel

28

Gerösteter Spargel und Burratina

Erdbeer Chutney | Panko | Nussbutter | Bärlauch

27

VEGAN

Gyoza

Süßkartoffel | Shiitake | Frühlingslauch | Sesam | Chili

24

FISCH

Seezunge

Safran – Kartoffeln | junges Gemüse | Beurre Blanc

54

Paella Negra

Pulpo | Black Tiger Garnele | Paprika | Safran Aioli

42

Halber Hummer Thermidor

Sauce Mornay | kleiner Salat | Fries

44

Catch of the day

täglich anders | täglich gut

STEAKS

JETZT WIRD'S ABER RICHTIG HEISS! UND UNSER CHEF LIEBT IHN. DIE REDE IST VON UNSEREM 800° US-SOUTHBEND BROILER UND OFFENEM FEUER, AUF DEM UNSERE STEAKS GEGRILLT WERDEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM FEUERBAD WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT. UNBESCHREIBLICH!

BEEF

Schleswig-Holstein Dry Aged

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g	49
Filet 250g	54
Filet Ladies Cut 180g	39
Rumpsteak 300g	45
Special Cut of the day täglich anders täglich gut	

LAMM

Lammkarree mit Kräuterkruste	42
------------------------------	----

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g	110
Entrecôte double 600g	98

SAUCEN & BEILAGEN

Saucen

Kräuterbutter
Café de Paris Butter
Sauce Béarnaise
Heritage Steaksauce
Teriyaki Jus

Gratiniert

Gorgonzola	6
Kräuterkruste	5

Surf & Turf

halber Grönland Hummer	29
------------------------	----

Beilagen

Heritage Fries Rosmarin Parmesan Trüffelmayonnaise	9
Maniok Fries Chilimayonnaise	9
Cajun Wedges Avocado Aioli	7

Gemüse

Weißer und grüner Spargel Sauce Hollandaise	12
Knackerbsen Soja Sesam	8
Spicy Corn Ribs	9
Wilder Brokkoli Erdnuss	8
Pimentos de Padron	7
Kleiner Caesar Salat	5

KÄSE

Vom Maitre Affineur Waltmann

3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25
Dazu	
+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	9

DESSERT

Death by Chocolate

Viel zu viel Schokolade 15

Warmer Schokoladenkuchen

Vanilleeis | Blaubeere | Orange 15

Limetten Törtchen

Erdbeere | Sauerrahmeis | Basilikum 15

Petit Gâteau (vegan)

Passionsfrucht | Kokos | Litschi | Brownie 15

Heritage Pralinen

Aus unserer Patisserie 3

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.