

VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Tatar vom Rinderfilet Wachtelei Daikon Rettich geräucherte Eigelbcreme | 19 |
| Tuna Tatar Avocado Ponzu Maniok Chips | 19 |
| Artischocke im Ganzen Limetten – Vinaigrette | 18 |
| Büffel Burratina Ochsenherztomate Blutampfer Kalamata Olive | 18 |
| Geflämmter 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

Geeiste Salmorejo Cordobés

Wachtelei Crostini | Chorizo | Petersilie

12

VEGETARISCH

Trüffelpasta

Sommertrüffel | Kerbel | Schnittlauch | Parmesan

28

Pfifferlingsrisotto

Champagner | Scamorza | Gartenkräuter | Kresse

27

VEGAN

Geröstetes Gartengemüse

Portweinschalotte | vegane Jus | Selleriepüree

26

FISCH

Seezunge

Safran-Kartoffeln | junges Gemüse | Beurre Blanc 54

Gerösteter Pulpo

Neue Kartoffeln | Koriander | Pimientos | Mojo Rojo 42

Thunfisch Tagliata

Tomaten-Mango-Salsa | Spinat-Sesam-Salat | Limette 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 |
| Trüffel Mac & Cheese | 12 |
| Cajun Wedges Avocado Aioli | 7 |

Gemüse

| | |
|--|----|
| Pfifferlinge Gartenkräuter Schalotte | 12 |
| Knackerbsen Soja Sesam | 8 |
| Edamame Umami Salz | 9 |
| Wilder Brokkoli Erdnuss | 8 |
| Pimentos de Padrón | 7 |
| Kleiner Caesar Salat | 5 |

KÄSE

Vom Maître 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 |
|-------------------------|----|

Artors Schokoladenkuchen

| | |
|-----------------------------|----|
| Pekan-Karamelleis Kirsche | 15 |
|-----------------------------|----|

Mille Feuille

| | |
|-------------------------|----|
| Himbeere Sauerrahmeis | 15 |
|-------------------------|----|

Mango Panna Cotta (vegan)

| | |
|--------------------------------|----|
| Erdbeere Basilikum Limette | 15 |
|--------------------------------|----|

Heritage Pralinen

| | |
|------------------------|---|
| Aus unserer Patisserie | 3 |
|------------------------|---|

ILLY CAFÉ

| | |
|-----------------|-----|
| Café Crème | 5 |
| Cappuccino | 5,5 |
| Espresso | 4 |
| Espresso Double | 5,5 |
| Latte Macchiato | 6 |

| DIGESTIF | 2CL/€ |
|---|-------|
| Edelbrennerei Gud-Brook | |
| Kirsche, Zwetschge, Williams, Apfel | 17 |
| Edelbrennerei Dirker | |
| Haselnuss, Orange, Waldhimbeere | 12 |
| Grappa Sibona | |
| Port Wood, Sherry Wood, Madeira Wood, Tennessee Wood, Barolo | 14 |
| Rochelt | |
| Wachauer Marille | 25 |
| Hollernmandel | 20 |
| Davinum Luxury | |
| Brandy W1, Jahrgang 1953 | 32 |
| Gewürztraminer T1 | 12 |

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern bei der Auswahl vom Digestifwagen

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.