

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet Wachtelei Daikon Rettich geräucherte Eigelbcreme	19
Tuna Tatar Avocado Ponzu Nori-Kresse Salat	19
Krosser Schweinebauch Hoi Sin Chili – Gurken Sesam Koriander	18
Burratina und grüner Spargel Pankocrunch Yuzu Frisée Shiso – Vinaigrette	19
Geflämmtter Färöer 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

Brunnenkressesuppe

Jakobsmuschel | Forellenkaviar

14

VEGETARISCH

Pappardelle

Trüffelsauce | Waldpilze | Belper Knolle

26

Perlgraupenrisotto

Favabohne | Salzzitrone | Zuckerschote

24

VEGAN

Sellerie im Salzteig gebacken

Bunte Bete | Lauch | Walnuss | vegane Jus

26

FISCH

Seezunge

grünes Gemüse | gemischter Salat | Beurre Blanc

62

Steinbutt-Kotelett

Geröstete Drillinge | wilder Brokkoli | Chimichurri

48

Gerösteter Pulpo

Kichererbse | Pimentos de Padron | Koriander

44

Thunfisch-Tagliata

Tomaten-Mango-Salsa | Spinat-Sesam-Salat | | Koriander | Limette

44

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	52
Filetsteak 250g	54
Filetsteak 180g	39
Rumpsteak 300g	48

Special Cut of the day

täglich anders | täglich gut

LAMM

Lammkarree mit Kräuterkruste	52
------------------------------	----

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
getrüffeltes Kartoffelpüree	8
geröstete Drillinge Peperoni Petersilie	7

Gemüse

gebratene Pilze Schalotte Kräuter	9
Pimentos de Padron Fleur de sel	7
grüner Spargel Sesam	12
grünes Bohnen Cassoulet Pancetta	9
wilder Brokkoli Haselnuss	7
gerösteter Blumenkohl Sriracha Ahornsirup	7
Edamame Umami Salz	9
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
+ Cape Vintage Pinotage/Tinta Barocca	10

DESSERT

I love Chocholate

Schokoladenkuchen Ganache Sorbet Knusper	15
--	----

I hate Chocolate

Kokos Matcha Himbeere Mango	15
-----------------------------------	----

Crème brûlée

Frische Beeren Yuzu–Basilikumsorbet	15
---------------------------------------	----

Sticky Rice (vegan)

Mango Kokos Pandan	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, Apfel	12
Grappa Sibona	
Port Wood, Sherry Wood, Madeira Wood, Tennessee Wood, Barolo	14
Rochelt	
Wachauer Marille	25
Hollermandel	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.