GETRÄNKE

APERITIFS

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,1 l	€ 11,00
Crémant de Loire Excellence, Bouvet Ladubay	0,1 l	€ 14,00
Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay	0,1 l	€ 16,00
Champagner Perrier-Jouët, Grand Brut	0,1 l	€ 16,00
Scavi & Ray Sparkling – *alkoholfrei*	0,1 l	€ 9,50
Negroni [Roter Wermut, Campari, Gin]		€ 12,00
Limoncello Spritz		€ 12,50
Lillet Wildberry		€ 12,50
Sasse Amérie Spritz		€ 12,50
Savoia Americano Spritz [Savoia, Soda Wasser]		€ 12,50
Italicus Spritz [Italicus Bergamotte Likör, Tonic Water]		€ 14,00
Paloma [Tequila Blanco, Pinkgrapefruit-Limonade, Salz]		€ 14,00
Martini Vibrante Tonic – *alkoholfrei*		€ 9,50

BIERE

Beck's Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 6,90
Pott's Landbier vom Fass	0,3 l	€ 5,10
	0,4 l	€ 6,10
Franziskaner Weißbier Kristall / alkoholfrei / dunkel	0,5 l	€ 7,00
Pott's Leeze	0,33 l	€ 5,10
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,90

WASSER & SOFTGETRÄNKE

Magnus Imperial Feinperlig / Still	0,25 l	€ 4,00
	0,75 l	€ 9,50
Coca-Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite	0,2 l	€ 4,10
Afri Cola / Afri Zero / Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,2 l	€ 4,10
Vaihinger Säfte & Nektare		
diverse Sorten, *Saft oder Saftschorle*	0,2 l	€ 4,60
	0,4 l	€ 6,90
Vaihinger Fruchtschorle Rhabarber / Bio-Apfel	0,33 l	€ 5,50

Alle Preise inkl. gesetzlich geltender MwSt.

BROT

Altdeutsches **Sauerteigbrot** / Meersalzbutter / Ahornsirup		€ 6,90

VORSPEISEN

Wintersalate [Variation] / eingelegtes Wurzelgemüse / gebeiztes Bio-Eigelb / Senfsaat	*als Vorspeise*	€ 17,–
	als Hauptgang	€ 23,–
Gegrillter Beten [Rot & Gelb] / Kaviar des Feldes / Sauerrahmeis / japanischer Essig		€ 21,–
Saibling [geflämmt] / Rotkohl / Bergamotte / Tonkabohne		€ 24,–
Ravioli [Rose] / Trüffelbutter / Topinambur	*als Vorspeise*	€ 20,–
	als Hauptgang	€ 25,–
Auster [Pléiade Poget N°.2] / Zitrone	*pro Stück*	€ 7,90
Auster [Pléiade Poget N°.2] / Miso-Hollandaise gratiniert / Spinat	*pro Stück*	€ 9,90

SUPPEN

Wildconsommé [Reh & Hirsch] / „Maultäschle" / Zwiebelconfit / Preiselbeere		€ 18,–
„Ramen" / Kokos / Miso / gegrillter Frühlauch / Chili – *vegan* –		€ 14,–

BEST OF GRILLROOM

Tatar [deutsche Färse] / Meerrettich / Brik-Teig / Rinderfond		€ 26,–
Handgemachte Pasta [Tagliolini] / Madeira-Schaum / frischer Trüffel / Champignon		€ 28,–

Alle Preise inkl. gesetzlich geltender MwSt.

HAUPTGÄNGE / CUTS

Geschmorte Schulter [USA] / gegrillte Schwarzwurzel / Perlzwiebel / Polenta	€ 46,–
Gegrillter Heilbutt [Wildfang] / Dashi Beurre-Blanc / Fenchel / Curry / Süßkartoffel	€ 45,–
Eingelegter Rettich [gegrillt] / Cous-Cous / Orange / Safran *– vegan –*	€ 30,–
Rinderfilet [Deutschland] 200 g	€ 44,–
Hirschrücken [Deutschland] 200 g	€ 39,–
Roastbeef [Neuseeland] 200 g	€ 38,–
Fjordforelle [Norwegen] 180 g	€ 35,–
Seeteufel an der Karkasse [Frankreich] ab 250 g	*– Tagespreis –*

SECONDARY CUTS

Die Fleischcuts werden wie folgt serviert: ***Chateaubriand*** *= 600 g,* ***Tomahawk*** *im Ganzen = 800 – 1200 g, alle anderen ab 200 g*

Chateaubriand* [Deutschland]	*pro 100 g*	€ 23,–
Tomahawk* [Deutschland / Dry Aged]	*pro 100 g*	€ 19,–
Ibérico Presa [Ibérico Westfalia – Alverskirchen]	*pro 100 g*	€ 19,–
Onglet [USA]	*pro 100 g*	€ 22,–
Wagyu [Hof Holtmann aus Münster]	*pro 100 g*	*– Tagespreis –*
Wagyu [Kagoshima/Japan]	*pro 100 g*	*– Tagespreis –*

** Geduld ist der Geschmack. Haben Sie bitte Verständnis für eine Ruhezeit von bis zu 60 Minuten.*

SAUCEN

jeweils € 4,50

- BBQ-Jus [+ € 1,50]
- Café de Paris Sauce
- Dashi Beurre-Blanc
- Sieben Kräuter-Butter
- Vietnamesische „Nuoc Cham“

Alle Preise inkl. gesetzlich geltender MwSt.

BEILAGEN

jeweils € 7,–

- Kartoffelpüree / Kräuter-Röstzwiebel / Parmesan / [Trüffel + € 1,50]
- Kartoffelgratin / Tonkabohne / Chili
- Trüffelfries / Trüffelcreme / Parmesan [+ € 3,50]
- Garlicfries / Petersilie
- Geröstete Karotte / Vanille / 5 Spices
- Blumenkohl Karaage / Orange / Piment d'Espelette
- Lauchfondue / Riesling / Croûtons
- Gegrillter Romanasalat / Blutorange / Kürbiskern-Emulsion

MENÜ CARTE BLANCHE

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch unser Restaurant in mehreren Gängen und lassen Sie sich von den saisonalen Kreationen überraschen!

Petit Voyage [Gruß aus der Küche / Vorspeise / Vereistes Zwischenspiel / Hauptgang / Dessert / Petit Fours] € 100,–

Grand Voyage [Gruß aus der Küche / Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Vereistes Zwischenspiel / Hauptgang / Dessert / Petit Fours] € 125,–

- Weinbegleitung: Aperitif, drei begleitende Weine, Digestif + € 89,–
- Alkoholfrei: Aperitif, drei alkoholfreie Weine/Getränke, Espresso + € 59,–

Bitte teilen Sie uns Ihre besonderen Wünsche oder etwaige Lebensmittelunverträglichkeiten mit – selbstverständlich werden wir versuchen, diese zu berücksichtigen.

HEISSGETRÄNKE

Espresso		€ 3,50
Doppelter Espresso		€ 4,90
Espresso Macchiato		€ 3,80
Kaffee Creme		€ 3,90
Milchkaffee		€ 4,90
Cappuccino		€ 4,50
Latte Macchiato		€ 4,90
Mit Hafermilch / Sojamilch / laktosefreier Milch		+ € 1,00
Glas Tee von PURE TEA – *große Auswahl*	0,4 l	€ 5,50

Alle Preise inkl. gesetzlich geltender MwSt.