

## KALTE VORSPEISEN

<b>Avocado Garden Crunch</b> Hummus <sup>AGO</sup>	22
<b>Thai Beef Salad</b> <sup>ACEFMNO</sup>	26
<b>Super Green Salad</b> Avocado   Edamame   Yuzu Dressing <sup>CFO</sup>	22
<b>Ceviche</b> auf dem Lavastein <sup>DO</sup>	28
<b>Carpaccio vom Rindsfilet</b> <sup>CO</sup>	24
<b>Beef Tartar</b> <sup>ACDGLMO</sup>	33
<b>Tuna Tartar</b> auf Crashed Ice <sup>DFNO</sup>	28
<b>Burrata</b> Pflirsich   Spinat   Pinienkerne <sup>AGHL</sup>	23

## WARME VORSPEISEN

<b>Tagliatelle Tartufo</b> <sup>ACGO</sup> als Hauptspeise <b>39</b>	29
<b>Spaghetti al Limone</b> <sup>AGO</sup> als Hauptspeise <b>26</b>	19
<b>Gegrillter Octopus</b> <sup>BOR</sup>	26

## PERFEKT ZUR VORSPEISE

<b>Edamame</b> Meersalz, scharf oder Knoblauch <sup>ACGO</sup>	12
<b>Trüffel Fries</b>	17

## HAUPTGERICHTE

<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> Sellerie   Brokkoli <sup>GLO</sup> (150g) <b>43</b> (230g) <b>59</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> Petersilienkartoffeln <sup>ACG</sup> <b>36</b>
<b>Steak Frites</b> Béarnaise <sup>CGO</sup> <b>43</b>
<b>Wok</b> Garnelen, Rinderfiletspitzen oder Tofu <sup>ABDEFNL</sup> <b>37</b>
<b>Lammkrone</b> Pistazien   Polenta <sup>AGH</sup> <b>45</b>
<b>Miso Black Cod</b> Pak Choi   Süßkartoffeln <sup>ADFO</sup> <b>44</b>
<b>Pfeffermühle Burger</b> <sup>AG</sup> <b>27</b>
Brioche-Bun   Tomaten   Salat   Zwiebeln   Avocado   Cheddar-Käse   Speck   Barbecuesauce   Skin-on-Fries

## STEAKS VOM HEISSEN STEIN

<b>Filetsteak</b> <sup>ACGLNO</sup>		
	<i>Lady cut (150g)</i>	<b>42</b>
	<i>230g</i>	<b>57</b>
	<i>300g</i>	<b>68</b>
<b>Surf and Turf</b> <sup>ABCGLNO</sup>		<b>50</b>
Rindsfilet   Riesengarnelen		

## PREMIUM CUTS

<b>Tomahawk (Preis pro Kilo)</b> <sup>ACGLNO</sup>	<b>137</b>
<b>RibEye (300g)</b> <sup>ACGLNO</sup>	<b>76</b>

## DESSERTS

<b>Tiramisu</b> <sup>ACGO</sup>	<b>14</b>
<b>Crème Brûlée</b> <sup>ACGO</sup>	<b>14</b>
<b>Yuzu Curd</b> <sup>ACG</sup>	<b>15</b>

Legende Allergeninformation lt. Verordnung:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Für Brot und Tischkultur berechnen wir 4,50 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch ausstellen können.