

LUNCH & DINNER

APERÖ

Taggiasca Oliven	5,00 €
Spezialitäten vom LiVar Schwein Prosciutto, Coppa & Salami	9,50 €
Auswahl an Hartkäse Comté, Bauern-Gouda & Parmesan	12,00 €
Sauerteigbrot Butter, Olivenöl, Frischkäse & Schmalz	7,00 €

Lillet Berry	10,50 €
Finsburry Wild Strawberry Tonic	10,50 €
Ramazotti Rosato Mela	9,50 €
The Basil Spritz	9,50 €
Siegfried Wonderleaf Tonic	7,50 €

Black Angus Tenderloin	(180 g)	26,00 €
Black Angus Striploin	(250 g)	24,00 €
Black Angus Rib Eye	(300 g)	31,00 €
Teres Major vom Galizischen Jungrind	(ca. 230 g)	25,50 €
Tomahawk vom LiVar Schwein	(ca. 500g)	30,00 €

Wahlweise mit Sauce Béarnaise, Café de Paris Sauce,
Cognac-Pfeffer-Sauce, Chimichurri oder Kräuterbutter

VORSPEISEN

Steak Tatar <handgeschnitten> Brioche	75 g 16,00 € 150 g 25,00 €
Großer gemischter Salat	12,00 €
Tomatensalat	13,00 €
Gratinierter Ziegenkäse Bete, Walnüsse & Feldsalat	12,50 €
Vitello tonnato Kapern & Limetten	15,00 €
Salat niçoise	15,00 €

HAUPTSPEISEN

Dan Morgan Beef Burger Naturesauerteigbun, Cheddar, Essiggurke, Tomate, Bacon, gepickelte Zwiebeln & Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	21,50 €
Mildgeräucherter schottischer Label Rouge Lachs Fregola Sarda, sautierter Spinatsalat & Parmesanschaum	27,00 €
Nordsee Seezunge <Müllerin Art> Butterkartoffeln, Petersilie, Gurkensalat & Zitrone	13,00 € pro 100 g
Wiener Schnitzel	20,00 €
Lady Gentleman Kartoffel-Gurken-Salat, Steirisches Kernöl, Preiselbeeren & Zitrone	26,00 €
Geschmortes Bäckchen vom Kalb Kartoffel-Buttermilch-Püree, Zitronencreme & gebratener Brokkoli	25,00 €
Gegrillter grüner Spargel Pochiertes Landei, Tomatenkompott, Parmesan & Wildkräuter	22,00 €
Loup de mer Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Zitronen Beurre blanc	27,00 €

BEILAGEN

Blattsalate	4,00 €
Bohnen-Cassolette	4,50 €
Blattspinat	4,50 €
Waldpilze	5,00 €
Kartoffelgratin	5,00 €
Brokkoli und Blumenkohl	5,00 €
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	5,50 €

STEAKS

SUPPEN

Steinpilz Consommé	13,00 €
Krustentierbisque Schwarze Hummerravioli, Estragon, Cognac	14,00 €
Gratinierte französische Zwiebelsuppe	11,00 €

DESSERT & KÄSE

Auswahl an französischen Rohmilchkäsen Tessiner Feigensenf, Muskattrauben & Fruchtbrot	18,00 €
Crème Brûlée mit Bourbon Vanille Marinierte Beeren & weißes Kaffeeis	12,00 €
Cremiger Schokoladenkuchen Karamell & Birnensorbet	12,00 €

Veganes Schokoladenmousse Sauerkirsche	13,00 €
Zitronenkuchen Himbeersorbet	12,00 €

EIS & SORBET

Sprechen Sie uns gerne auf unsere heutigen,
hausgemachten Eis- und Sorbetsorten an.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.