

SCHMACKO FATZ

LIEBE DIE MAN SCHMECKEN KANN

VORSPEISEN	HAUPTSPEISEN
Glutkarotte Sanddorn Haselnuss Buchweizen Miso Beurre Blanc 16 Mozzarella Oder Lachs Sashimi Tomatendashi Avocado Tomate Lauch 15 19 Beef Tatar Eigelb Brioche Kapern Sardelle Gurke 19 Wassermelone Sashimi Jasminreis Schafskäse Erdnuss Wasabi 16	Wolfsbarsch im Ganzen Spinat Jasminreis Dashi Beurre Blanc Gremolata 34 Paccheri Tomate Pesto Spinat Ricotta Scamozza 26 Aubergine <i>Fermentierter Knoblauch</i> Granatapfel Haloumi Thabuleh Joghurt Avocado 28 Graupen Risotto Ziegenkäse Rote Beete Walnuss Feige Johannisbeere 26 Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Salat Preiselbeeren Zitrone 29 Linguine “Frutti de Mare” Weißweinsauce Muschel Garnele Calamaretti Parmesan 32
FLÜSSIGES VORAB	
Magarita 10,00 € Yuzu Spritz 12,00 € Gin Basil Smash 12,00 € Pornstar 14,00 € Bella Spritz 8,00€ Ipanema 8,00€	

STEAKS

LIEBE DIE MAN SCHMECKEN KANN

Wähle deine Beilage	Steaks			
Beilagen	Rinderfilet			
Pommes	Australien		Argentinien	
4	200g	300g	200g	300g
Süßkartoffelpommes	68,90	99,00	38,00	57,00
4,50	Roastbeef			
Bratkartoffeln	Australien		Argentinien	
5,50	200g	300g	200g	300g
Folienkartoffel	34,90	52,50	23,50	35,50
mit Butter & Kräuterquark	Entrecôte			
5,50	Australien		Argentinien	
Beilagensalat	300g	500g	300g	500g
6,50	76,90	127,90	44,00	75,00
Flanksteak				
Saucen & Dips	Australien		Polen	
Chimichuri	200g	500g	200g	500g
4	32,50	81,00	25,50	55,50
Kräuterquark	Hüftsteak			
4	Australien		Argentinien	
Kräutterbutter	200g	300g	200g	300g
4	24,90	36,50	19,50	26,50
Pfirsich-Paprika-Chilli-Salsa	Grillteller			
5	2erlei Dip Salat			
Hollandaise	Ochsenbratwurst Hüftsteak			
5	200g			
TrüffelJus	Schaschlik			
6	36			
Pfifferlingsrahm				
6				

ANKOMMEN

Schön, dass du da bist!

Mach es dir gemütlich, lass den Tag hinter dir und genieße den Moment. Du bist bei uns zu Gast, und wir freuen uns sehr, dich verwöhnen zu dürfen.

Wir sind ein junges, leidenschaftliches Team mit dem Anspruch, dir mehr zu bieten als „nur“ ein gutes Essen. Für uns zählt das Gesamtgefühl: eine entspannte Atmosphäre, ehrliche Gastfreundschaft und besondere Gerichte, die dich geschmacklich überraschen dürfen.

VERSTEHEN

Gutes Essen darf besonders sein – aber nicht abgehoben.

Wir möchten den Zauber der gehobenen Küche erlebbar machen, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren. Denn Genuss bedeutet für uns: teilen, zusammenkommen und gemeinsame Momente erleben – ganz gleich, ob du vegetarische Küche bevorzugst oder feines Fleisch genießt. Deshalb verbinden wir regionale Frische mit ausgewählten Zutaten aus aller Welt. Qualität ist für uns kein Extra, sondern selbstverständlich. Genauso wichtig ist uns ein respektvoller Umgang mit allem, was auf den Teller kommt. Nur wer mit Leidenschaft und Bewusstsein kocht, kann etwas Echtes servieren.

GENIESSEN

„Esse mit Liebe, trinke mit Genuss.“

Schön, dass du diesen Abend bei uns verbringst. Fühl dich ganz wie bei Freunden – nur mit besserer Küche.

HERZLICH WILLKOMMEN DREI ZUTATEN UNSERER PHILOSOPHIE

DESSERT

Topfenknödel

Zwestchgenröster | Vanilleeis

9

Crème Brûlée

7

Schokoladenkuchen

Vanilleeis | Kumquat

Schokoladen Haselnuss Hippe

12,50

FLÜSSIGES ZUM ABSCHLUSS

Affogato

Espresso | Vanilleeis

5,50 €

Espresso Martini

10,00 €

Orange Coffee

6,00 €

Espresso Tonic

6,00 €