

# abendkarte

Unsere nicht ganz so klassischen Klassiker



vorspeise

## beef tartar

*Herbsttrüffel, Radicchio, Wachtelei*

€ 19,00

## rindssuppe

*Kaspressknödel, Wurzelgemüse*

€ 6,00

hauptspeise

## gulasch

*Ossobuco, Portweinschalotten, Polenta*

€ 24,00

## wiener schnitzel

*Petersilerdäpfel, Preiselbeeren*

€ 27,00

dessert

## affogato

€ 6,50

## trüffelbrie

*Fromagerie Renard Gillard*

€ 8,00

# menü

Ab 2 Personen

## rote rübe

Schafricotta, Pistazie

€ 12,00

## saibling

Topinambur, Orange, Haselnuss

€ 15,00

## gnocci

Radiccio Tardivo, Steckrübe, Scamorza

€ 15,00/24,00

## entenbrust

Grieß, Pastinake, Sanddorn

€ 35,00

## panna cotta

Apfel, Mandel, Zimt

€ 14,50

à la carte preise

menü

## 3 gänge

Saibling, Ente, Panna Cotta

€ 58,00

## 5 gänge

Einmal alles

€ 85,00



# steaks

Und Beilagen



100 g

filet

€ 18,00

rumpsteak wet aged

€ 12,00

rumpsteak dry aged

€ 15,00

rib eye wet aged

€ 12,00

rib eye dry aged

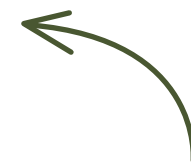
€ 15,00

t-bone dry aged

€ 14,00

flank

€ 10,00



**Fragen Sie  
nach den  
Cuts of the Day!**

## sides

trüffelritten

*Trüffelmayo, Wintertrüffel*

€ 10,00

wintervitamine

*Cime die Rapa, Mandarine, Chili, Kraut*

€ 9,50

grüllgemüse

€ 5,00

braterdäpfel

€ 3,00

erdäpfel

*Nduja pikante, Rosmarin*

€ 10,50

blattsalat

€ 5,50

trüffelbutter

€ 4,00

salatherz

€ 10,00

*Humus, Taggiasca Olive*