

STEAK CUTS

RINDERFILET BLACK ANGUS Argentinien	180g – 32 250g – 42
RINDERFILET FLECKVIEH Deutschland	180g – 39 250g – 59
RINDERFILET BLACK ABERDEEN Australien	180g – 55 250g – 79
FLANK STEAK BLACK ANGUS Jack's Creek Farm World Steak Challenge Winner	250g – 44 400g – 69
RIB-EYE VOM BLACK ABERDEEN Australien	300g – 49 450g – 69

THE CHATEAUBRIAND FOR 2 DAS BESTE VOM BESTEN

ca. 450g – Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

CHATEAUBRIAND „CLASSIC BLACK ANGUS“	79
CHATEAUBRIAND „FLECKVIEH“	99
CHATEAUBRIAND „BLACK ABERDEEN“	129

JAPANESE WAGYU A5

LAVASTEIN WAGYU EXPERIENCE Kagoshima Filet Capsteak Beef loin Ozaki Teriyaki Lack pickled Cucumbers	1 Pax – 59 2 Pax – 99
---	--------------------------

Bei dieser Vorspeise werden drei unterschiedliche Cuts vom Wagyu roh mit einem Lavastein serviert. Die dünnen Streifen können am Tisch vom Gast kurz angegrillt werden. So entfaltet sich der volle und einzigartige Geschmack. Es werden ca. 50 g Wagyu serviert.

KAGOSHIMA WAGYU RIB-EYE Herkunft: Kagoshima, Japan A5 ca. 300g Garart: Niedertemperatur 48 oder 55 Grad Flame Finish am Tisch	198
KAGOSHIMA WAGYU FILET Herkunft: Kagoshima, Japan BMS: 12 A5 ca. 160g Garart: Niedertemperatur 48 oder 55 Grad Flame Finish am Tisch	179

STEAK SHARING

AB 3 PERSONEN SHARING IS CARING

KLASSISCH Black Angus Rinderfilet Black Aberdeen Rib-Eye Flanksteak	pro Person 250g – 49
FILET STYLE Black Aberdeen Black Angus Fleckvieh	pro Person 200g – 59

THE GREAT FINAL

Wir servieren alle großen Cuts und Sharings auf einem Holzbrett und geben dem Fleisch noch ein ganz besonderes Finishing!

WHISKEY & FLAMES

Das Steak wird mit feinem Overproof Bourbon Whiskey begossen und flambiert. Der Restzucker im Whiskey karamellisiert und es bleibt ein wunderbar aromatischer Geschmack.

SMOKING HERBS

Das Steak wird mit Rosmarin und Thymian bedeckt und mit dem Bunsenbrenner nochmal richtig angefeuert, so dass eine schöne Kruste entsteht und ein großartiges Raucharoma am Fleisch haftet. Der Geruch ist schon vorher ein Erlebnis!

A LITTLE MORE STEAK CUT NACH WAHL

LOBSTER SURF&TURF + ein halber Lobster	+39
ROSSINI STYLE + gebratene Enteleber	+14,9

WAGYU

WESTHOLME WAGYU FLANK STEAK Herkunft: Nordaustralien F1 BMS: 6-7	250g – 59 400g – 94
WESTERBERGER FULL BLOOD WAGYU SKIRT STEAK Herkunft: Bayern A5	200g – 69

STARTERS

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS gebacken Kapernäpfel Geröstetes Malzbrot Kartoffelchip	18,9 32,9
DYNAMITE GARNELEN fünf gebackene Wildfang Garnelen Chili Lili Togarashi	24,9
FLAMED TATAKI VOM BLACK ABERDEEN FILET Ponzu Kimchi	18,9
YELLOW FIN TUNA Sashimi Sesammantel Wakame Spicy Papaya	18,9
BISQUE Wildfanggarnelen Estragon	15,9
GETRÜFFELTES CARPACCIO Black Aberdeen Filet schwarzer Trüffel eingelegte Pilze Trüffel Mayonnaise	21,9
BEEF TONNATO VOM BLACK ANGUS FILET Yellow Fin Tuna Emulsion Gebackene Kapern Glace	19,9
AUSTERN FIN DE CLAIRE NO. 2 Schalotten Vinaigrette ab 4 Stück	STÜCK 5,9
CAPRESE Bocconcini di Buffalo Panzanella Basil Espuma Balsamico Caviar	18,9
BOHEMIAN PARMIGIANA Aubergine Parmesan Pesto Rucola	18,9
PIMIENTOS DE PADRON Mit Parmesan überbacken Piment d'Espelette Fleur de Sel	12,9
GANZER KOPFSALAT VOM BILLESBERGER HOF Bohemian Dressing	16,9

SHARINGS

SHARING FÜR ZWEI Beef Tatar vom Black Angus Filet flamed Tataki vom Black Angus Rinderfilet Dynamite Garnelen	49
STARTER SHARING (FÜR 3-4 PERSONEN) Beef Tatar vom Black Angus Filet Pimientos de Padron Yellow Fin Tuna Wakame Beef Tonnato vom Black Angus Filet Tomaten-Brot-Salat Buffalo Parmigiana	79

MAINS

ORA KING LACHS Teriyaki Pak Choi Wafu	42
TOURNEDOS ROSSINI Black Aberdeen Rinderfilet Gebratene Enteleber Getrüffeltes Kartoffelpüree Schluppen Trüffeljus Schwarzer Trüffel	69
LOBSTER TAGLIATELLE ein halber Lobster Bisque ganzer Lobster	49 79
TRÜFFELRISSOTTO Belper Knolle Parmesanschaum	34,9
LOBSTER THERMIDOR Wildkräuter gebrannte Zitrone	79
TAGLIATELLE TRÜFFEL frischer schwarzer Wintertrüffel Trüffelschaum	34,9

SIDES

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	9,9
POMMES FRITES Rosmarin und Fleur de Sel	6,9
TRÜFFEL POMMES FRITES schwarzer Trüffel Parmesan	15,9
SÜSSKARTOFFELFRIES	7,9
GLASIERTES GEMÜSE	7,9
GRATINierter BLATTSPINAT Parmesan	10,9
SPECKBOHNEN	8,9
PIMIENTOS DE PADRON Piment d'Espelette	12,9
CAESAR'S SALAT	12,9
SIDE SALAT	9,9

JUS

DEMI-GLACE	5,9
TRÜFFELJUS	5,9
PFEFFER-SAUCE	5,9
BÉARNAISE	5,9
BBQ SAUCE	4,9
CHILI LILI	4,9
TRÜFFEL-MAYONNAISE	5,9