

Zu Aperitif oder einem Glas Wein

Oliven „Taggiasca“ aus Ligurien	4 €
Schafskäse mit Chili und Olivenöl (m)	5 €
Salzmandeln geröstet (n)	4 €
Oliven Tapenade mit Röstbrot (g)	4 €
Gebirgssalami grob, mit Röstbrot (5,g)	6 €

Suppen

Bouillabaisse Edelfische, Garnelen, Gemüse, Sauce Rouille (k,s,m,e,f)	Vorspeise Hauptspeise	13 € 24 €
Karotten-Apfel-Ingwerschaum Suppe Geröstete Kürbiskerne und Zitronengras (n,m)		8 €

Vorspeisen

Tatar Classic

Handgeschnittenes Rinderfilet, Landei, Schalotten, Meaux-Senf, Cornichons (e,sf,5)

15 €

Schwimmende Gambas

Im mildem Knoblauchsud serviert, Röstbrot und Ajoli (g,e,k)

16 €

Ziegenkäse

karamelisiert, auf Rote Bete, Honig-Ingwer Marinade (m,l)

14 €

Robespierre

Dünn geschnittenes Rinderfilet, roh auf einem heißen Teller serviert mit Rosmarin-Trüffelbutter & Salat (m)

16 €

Sardinen

aus der Dose, vom feinsten mit Limette, Salat & Röstbrot (f,g)

13 €

Gänseleber

gegrillt, zweierlei Apfel, Butterbrioche (m,g)

19 €

Hideaway Salat

Bunter Blattsalat, Tomate, Landgurke, Parmesan, Röstbrot, Balsamicodressing (m,g)

9 €



FLEISCH IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Keine Form der Zubereitung hebt den ursprüngliche Geschmack von Fleisch besser hervor als dessen Grillen.

Und weil das so ist, verwenden wir für unsere Steaks nur das beste Fleisch. Ausgesuchte Stücke vom **Black Angus, Hereford** und **Pommerschen Rind**.

Und weil das beste Fleisch unserer Ansicht zufolge auch den besten Grill verdient, haben wir aus den USA jenen Grill importiert, der dort nur in den besten Steakhäusern verwendet wird.

Der **Montague-Grill** erhitzt bis auf sagenhafte 800° Celsius.

Durch die enorme Hitze erhält die Oberfläche Ihres Steaks besondere Röstaromen und innen bleibt es zart und saftig.



vom *US-Montague-Grill*

Deutschland Dry Age

Das Pommersche Rind - die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“-
war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet.

Das Fleisch wird ca. fünf Wochen als kompletter Rücken trockengereift.

Der Saft des Fleisches wird durch die angetrocknete Außenschicht,
die vor der Zubereitung entfernt wird, im Gewebe gehalten. Resultat:
eine geschmacklich einzigartige Fleischqualität.

Sirloin Steak

200g / 26 €

Intensiv marmoriert mit dem geschmackvollem Fettrand

300g / 36 €

Porterhouse

700g / 55 €

Sirloin mit Knochen, Filet Anteil dick geschnitten perfektes Steak

Australien

Dieses Black Angus Premium Rindfleisch hat bereits mehrfach
bei den Red Meat Innovation Awards gewonnen und wird regelmäßig
mit dem MSA- Gütesiegel für seine hervorragende Zartheit,
Saftigkeit und den vollen Geschmack ausgezeichnet.
Der Geschmack basiert auf natürlicher Weidehaltung
und kontrollierter Gereidezufütterung.

Rib Eye Steak

350g / 35 €

Der perfekte Cut für unseren 800° Grill, durch den hohen Fettanteil das geschmackvollste Steak



USA - I.B.P-Premium Beef

In den ersten 15 Monaten leben die Rinder der Rasse Hereford auf offenen Farmen und ernähren sich von dem natürlichen Gras der Prärie.

In den kommenden vier Monaten werden sie mit Gereide und Mais gefüttert, was den einzigartigen Geschmack und die besondere Marmorierung gewährleistet. Das Ausmaß der Marmorierung (intramuskuläre, seidige, feine Adern weichen Fetts) ist ein bedeutsamer Faktor bei der Bestimmung der Qualität des Rindfleisches.

Dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Fleisch wird in Iowa seit vielen Jahren erfolgreich durch die „IOWA BEEF PACKERS“ produziert.

Hanging Tender Steak / Nierenzapfenstück

200g / 22 €

auch als Onglet bekannt, sehr geschmackintensiv, zart und kompakter Konsistenz

Flank Steak / kleine Bavette

200g / 24 €

Das flache Steak mit intensivem Fleischaroma

Irland „John Stone“

Die Rinder für John Stone wachsen auf kleinen überschaubaren Farmen unter besten Verhältnissen auf. Über 300 Tage im Jahr ernähren sich die Tiere von Gras und verschiedenen wildwachsenden Kräutern. In den stengen Wintermonaten bekommen sie Silage zu gefüttert die aus regionaler, ebenfalls umweltfreundlicher Landwirtschaft stammt.

Diese reine, natürliche Diät sowie der gesunde Lebensstil ist es, was sich auf die Fleischmarmorierung positiv auswirkt und dem Fleisch das außerordentliche und einzigartige Aroma gibt.

Tenderloin Steak / Rinderfilet

200g / 32 €

Butterzart, saftig und äußerst fein marmoriert



800°
SEEGRILL

Vom Meer und Hof

Ikarimi Lachs Norwegen	180 g / 22 €
Maispouardenbrust Frankreich	18 €
1/2 kg Garnelen in Knoblauch-Petersilienöl gegrillt	28 €

BEILAGEN ZUM STEAK

Hausgemachte Pommes Frites
Wasabi Kartoffelstampf (m)
Sautierte Kräuterpilze
Getrüffeltes Parmesanrisotto (m)
Wintersalat
Marktgemüse
je 4 €

BUTTER UND SAUCEN ZUM STEAK

Chorizo Curry Butter (m,sf,5)
Zitronenkräuterbutter (m)
Tomaten-Chilli Butter (m,sf,5)
Cafe´ de Paris Butter (m,f,sf,)
Chimichuri Dip
Frisch geriebener Meerrettich
1 Portion inkl., jede weitere 1,50 €

Garpunkte: **Rare:** Kern roh **Medium-Rare:** blutig, saftig **Medium:** rosa im Kern
Medium plus: fast durchgebraten **Welldone:** durchgebraten fest

ohne Fleisch

Risotto Waldpilze, Kräuter, Trüffelöl, eingelegte Tomaten, Parmesan (m)	16 €
Wok Gemüse Kokos, Goa Curry, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Cashewkerne, Bulgur (n)	16 €

Desserts

Pina Colada Crème Brûlée

Passionsfruchtsorbet (m,e)

9,5 €

Gebackene Valrhona Schokolade

Beerensorbet, Spekulatius (m,e,g)

10 €

Griechischer Joghurt

Wabenhonig, Karamalisierte Nüsse (m,l)

9 €

Sorbetvariation

Himbeermark, Früchte

10 €

Käse

Rohmilchkäse Auswahl

Fruchtsenf, schwarze Nüssen (m,sf)

12,50 €



ZUSATZSTOFFE:

- 1= MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 2= MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 3= MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4= MIT FARBSTOFF
- 5= MIT PHOSPHAT
- 6= MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 7= KOFFEINHALTIG
- 8= CHININHALTIG
- 9=GESCHWÄRZT
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

e= Eier
er= Erdnüsse
m= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
se= Sellerie
ss = Sesamsamen
l=Lupinen
t= teein

f= Fisch
s= Soja
n= Schalenfrüchte
sf= Senf
w = Weichtiere
sch= Schwefeldioxid und Sulfite