

VORSPEISEN

Rindsfilet „als Beef Tatar“

Röstzwiebeln / Schwarzer Trüffel / Pilze

€ 18,50



Marktfrischer Salat „gemischt / Blatt“

französisch / italienisch mariniert

€ 6,50



Hummer „Rücken gebraten“

Karotte / Kreuzkümmel / Schwarzwurzel

€ 21,50

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Weiderind „Consommé mit Julienne“

Frittaten oder Leberspätzle

€ 5,50



Tagliolini „à la Carbonara“

Carabiniero / Parmesan / Speck

€ 21,50



Milchkalb „Dim Sum“

Haselnuss / Trüffel / knuspriges

€ 17,50

FALSTAFF KLASSIKER

Milchkalb „Wiener Schnitzel vom Rücken“

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

€ 23,00

Rindsfilet 180g „Surf & Turf“

2 Stück Riesengarnelen / Speckbohnen /
knusprige Potato Wedges

€ 33,00

ARGENTINISCHES RIND VOM GRILL

Filetsteak 180g

€ 31,00

Filetsteak 250g

€ 39,00

**Ihr Filetsteak wird mit einer Beilage und einer
Sauce serviert.**

**Sie können sich Ihre gewünschte Beilage und
Sauce aus den unten angeführten
Auswahlmöglichkeiten aussuchen.**

Beilagen:

Bratkartoffeln / Pommes Frites /
Potato Wedges / Kartoffelgratin

Saucen:

Sauce Béarnaise / Pfefferrahmsauce / Kräuterbutter

HAUPTGÄNGE

Dry Age Entrecôte 500g

(für 2 Personen)

Rote Bete / Süßkartoffel / Topinambur

€ 69,00



Weißer Waller „gebraten“

Paprikagulasch / Muscheln / Schaum

€ 32,50



Nordsee Seesunge „im Ganzen gebraten“

Kapern Zitronen Butter / Salzkartoffeln / Tomate

€ 36,50

MENÜ

Foie Gras „klassische Terrine“
Macadamianüsse / Quitte / Shiso Sorbert
€ 19,50



Fjord Lachs „gebeizt und geflämt“
Gurke / Austerncreme / Tomaten Dashi
€ 17,50



Muskatkürbis „als Cremesuppe“
Jakobsmuschel / Senf / Enoki Pilze
€ 15,50



Steinbutt „vom Grill“
Blumenkohl / Rosinen Kapern Sauce / Algen
€ 24,50 als Vorspeise
€ 36,50 als Hauptgang



Salzwiesenlamm „Rücken gebraten“
Ravioli / Aubergine / Zitrone
€ 36,50



Weißer Schokolade „als Schmitte“
Erdnuss / Mandarine / Granatapfel
€ 12,50



Haselnuss „Törtchen mit Creme Brûlée Kern“
Kokos Vanille Eis / Cranberrys
€ 12,50



Ausgesuchte Käsespezialitäten
vom Schweizer Käseaffineur Jumi
€ 16,50

8-gängiges Menü für € 119,00

5-gängiges Menü für € 86,00

3-gängiges Menü für € 56,00

Aus den einzelnen Gängen können Sie sich Ihr 3-Gang Menü oder 5-Gang Menü individuell zusammenstellen

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten.“