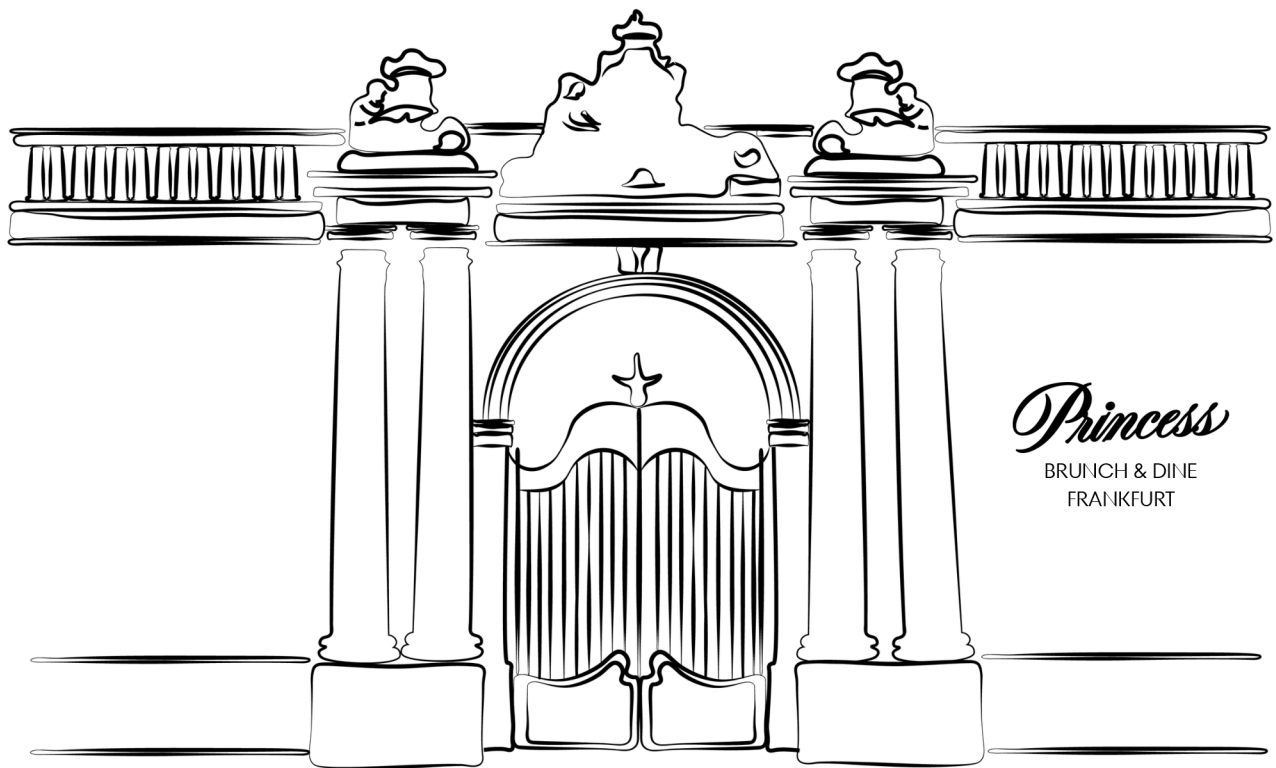


Lunch
from 12 pm - 4 pm
Monday to Friday



Starter

SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Maisbrot & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener, gesalzener brauner Butter.

FETA, DATES & HONEY 7

Feta · Dattel · Honig
Walnuss · Olivenöl

WHITE TARAMA 7

geräucherte Kabeljau-Kaviarcreme
Zitrone · Olivenöl

TZATZIKI 7

Joghurt · Minze · Gurke
Knoblauch · Olivenöl · Dill

Raw

SPÉCIALES ADRIEN GEAY NO. 3 MARENNES-OLÉRON · FRANKREICH

3 Stk. Austern 14

6 Stk. Austern 25

Limette · Gurke · Rosmarin-Vinaigrette

TUNA TARTAR 18

Gelbflossen-Thunfisch · Blutorange
Kalabrien Chili Honig · Schwarzkümmel

CATCH OF THE DAY CEVICHE 18

Kabeljau · Pink Pomelo · Pistazie · Gremolata

BEEF TARTAR 18

handgeschnittenes Rinderfilet · Tropea-Zwiebel · Kapern
Café de Paris Emulsion · Eigelb · Brioche

US BEEF CARPACCIO 18

Getreidegefüttertes Rinderfilet
Kefalotyri Käse · Trüffel Vinaigrette

Salad

SEXY FARMER SALAD 14

Tropea-Zwiebel · Kalamata Olive · Tomate
Gurke · Feta Mousse · Haselnuss · Olivenöl

KALE & BABY SPINACH 16

junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel

THE HEART OF BURRATA 15

“Das Herz der Burrata” · bunte Tomate
Räucherpaprika · Basilikum

GREEN GARDEN SALAD 14

grüne Blattsalate · grüner Apfel · Gurke
Sauerteig-Croûtons · Verjus

Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 12

· honey butter prawns 14

Small Dishes

BAKED FETA FILO 14

fassgereifter Feta im Filo · Honig
Sesam · Thymian · Nuss

GRAPE & EGGPLANT 15

Aubergine · Fetacreme · Traube
Kapern · Traubenmelasse · Pistazie

CRISPY SALT BABY CALAMARI 15

Baby Calamari · Black Garlic Aioli · Zitrone

GRILLED CALAMARI 15

Calamari · Olivenöl · Chili Pimientos

PRAWNS SAGANAKI 18

Tiger Salzwassergarnelen · Tomatenbutter
Knoblauch Confit · Basilikum

BUTTERMILK CHICKEN SKEVWERS 15

Spieße vom Kikok-Huhn in Buttermilch eingelegt
Knoblauch · Frühlingszwiebel · Salsa Verde

ROASTED PAN MOUSSAKA 16

schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel · Graviera Käse

ROASTED CAULIFLOWER 14 ~vegan

gerösteter Blumenkohl
Pink Tahini · Gremolata · Pinienkerne · Miso

BEEF TATAKI 18

Prime Beef Roastbeef · Zitrus-Soja-Jus
Pinienkerne · Kefalotyri Käse



HALF ROASTED LEMON CHICKEN 25

Kikok-Maishuhn in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie

LAMB CHOPS 29

Lammkoteletts · Buttermilch · Knoblauch
Gremolata · auf Pita

TRUFFLE CHICKEN 26

Kikok Maishähnchenbrust · Auberginen Creme
Trüffel Mushroom Jus

LAMB ORZO 27

Lammragout · Orzo Nudel
Kräuter · Salbei

BRAISED BEEF RIBS 29

Pinienkerne · Rosmarin-Glasur
Schnittlauch · Beef Jus

STEAK AU POIVRE 35

tranchiertes Rumpsteak · Café de Paris Pfeffersauce

Grill

Unsere Steaks werden mit Demi Glace serviert.

ENTRECOTE · RIB EYE

Black Angus
200 days Grain fed
300 g 35
400 g 45

BEEF TENDERLOIN

Rinderfilet vom Black Angus Rind
"200 Tage Getreide zugefüttert"
200 g 35
300 g 45

STRIPLOIN

Rumpsteak Black Angus
"200 Tage Getreide zugefüttert"
250 g 34
350 g 42

T-BONE STEAK

Deutsche Färse
21 Tage gereift
ca. 500 g 59

US PRIME BEEF TENDERLOIN

US Premium Rinderfilet
250 g Rinderfilet 59

PORTERHOUSE STEAK

Deutsche Färse
Filet & Rumpsteak am Knochen
21 Tage gereift
ca. 1.200 g 119

SURF & TURF?

3 Salzwassergarnelen in Zitronenbutter 14

Pasta & VEGETARIAN

TRUFFLE PASTA 26

Calamarata Pasta · Trüffelcreme · Sommertrüffel

PASTA AL VODKA 19

Calamarata Pasta · flamed Vodka · Tomatencreme
Stracciatella di Burrata

CANDY ME 19

gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne

WILD MUSHROOM ORZO 19 *~vegan*

Steinpilze · Black Garlic · Tahini · Haselnuss

Fish FROM THE SEA

LABEL ROUGE SALMON 26

Lachsfilet · grüner Spargel
Estragon-Butter · Basilikum-Mandel-Crunch

SEABASS MISO BUTTERFLY 26

Wolfsbarsch · Miso-Honig-Glasur
Kräuter aus Oregano & Petersilie · Zitronenzeste

YUZU COD 26

Kabeljau · junger Grünkohl · wilder Brokkoli
Yuzu-Beurre-Blanc

Secondaries SIDE ORDERS

FRENCH FRIES 7

French Fries mit Rosmarin
+ Kefalotyri Käse 4
+ Trüffel 6

MASHED POTATOS 7

+ Trüffel 6

BAKED POTATO

+ Tzatziki · Olivenöl · Dill 8
+ Trüffel Béchamel 9

TOMATO & ONION 8

Tomaten-Zwiebel Salat · Basilikum

MIXED GREEN SALAD 7

Blattsalate · Gurke · Tomate

BUTTER-GLAZED BROCCOLI 7

Wilder Brokkoli · Butter · Mandel

ROASTED VEGETABLES 7

Karotte · Blumenkohl · Brokkoli

GREEN ASPARAGUS 9

grüner Spargel · gegrillt

Dip it

WHIPPED BROWN BUTTER 4

aufgeschlagene, gesalzene braune Butter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Pfeffersauce

BLACK GARLIC AIOLI 4

fermentierter schwarzer Knoblauch · Mayonnaise

TRUFFLE MAYONNAISE 5 5

Trüffel · Mayonnaise

