

VORSPESIEN

BIO Sauerteigbrot mit dicker Kruste	6
Brothandwerk Julius Brantner, hausgemachter Aufstrich, gesalzene Butter	
Beef Tatar	klein 21 groß 27
Schalottenschmand, Master Cut Beef Bacon, geröstetes Malzbrot	
Carpaccio vom Irish Hereford	21
Trüffel-Zitronen-Mayonnaise, Parmesan, Zupfsalat	
Flammkuchen	29
Crème Fraîche, junger Lauch, Trüffel	
Krabben Cocktail	19
Romanasalat, Zitrusfrüchte, geröstetes Toastbrot von Julius Brantner	
Carabinero Carpaccio	22.5
Wilder Brokkoli, Rettich, Senfkaviar-Vinaigrette, geräucherte Paprika-Aioli	
Geflämmter Kräuter-Lachs	19
Kimchi, Erbse, Kalamansi	
Ziegenkäse Panna Cotta	18
Gegrillte Tomate, Maracuja, Basilikum	
Japanische Aubergine	18
Kichererbse, Datteln, Joghurt, Minze	
Etagere für 2 Personen	57
1/2 Pfund Garnelen mit Mango-Chilli Dip Japanische Aubergine, Kichererbse, Datteln, Joghurt, Minze Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand	

SALATE

Ceasar Salad "Grill Style"	
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon	
	klein 12
	groß 16
Salat Bowl	
Blattsalate, Aubergine, Feta, Kirschtomaten	
	klein 14
	groß 18
wahlweise dazu:	
mit Rinderfiletspitzen	+9
mit Black Tiger Garnelen	+11
mit Tuna Tataki	+14
Kopfsalat	9.5
Vinaigrette, Kräuter & Tomatenconcassée	

KAVIAR

„Gold Selection“ 30g	65
Crème Fraîche, gehacktes Ei, Schnittlauch & Toast von Julius Brantner	
Spaghettoni	77
„Gold Selection“ 30g, Nage & Frühlingslauch	
Grillionaire Schnitte	77
„Gold Selection“ 30g, Beef Tatar, Schmand auf Toast von Julius Brantner	

SOUTH BEND GRILL

Simmentaler Roastbeef (DEU) 300G – 37
Bayrische Weide Färs vom Bodensee, am Knochen gereift

Black Angus Rib Eye (DEU) 350G – 57
feine Fettäderchen, feinfaseriges & zartes Beef


Atter Ox Premium Dry Aged Rib Eye (AUT) 300G – 59 / 500G – 89
Galloway, kräftiges Aroma, feine Marmorierung

Mecklenburger Fleckvieh Filet (DEU) 150G – 29 / 200G – 38 / 300G – 57
saftig & würzig im Geschmack

Hereford Filet (IRL) 150G – 35 / 200G – 47 / 300G – 65
am Knochen trockengereift, buttrig nussiger Geschmack

Büffel Filet vom Bodensee (DEU) 150G – 38 / 200G – 49 / 300G – 73
intensiver Eigengeschmack, reich an Mineralstoffen, kerniger Biss

Wagyu Filet (IRL) BMS 4 150G – 66 / 200G – 89 / 300G – 129
äußerst zart, sehr feine Marmorierung

 **Chateaubriand vom Fleckvieh (DEU)** 600G – 112
doppeltes Filetsteak

 **“Grill Tasting”** 183
200g Hereford Filet, 200g Büffel Filet, 200g Wagyu Filet

Lammkarree (IRL) 36
ca. 200g, medium gegrillt, Kräuter-Limettenschmand

Gegrillte Wachtelbrust 34
Wilder Brokkoli, Linsen-Nocken, Kräuter-Limettenschmand

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit Camarón Rojo (+19) oder mit ½ Pfund Garnelen (+18)

BURGER

Wagyu Cheeseburger 29.5
Full Blood Wagyu, medium gebraten,
Master Cut Beef Bacon, Cheddar,
Trüffel-Ketchup, karamellierte Zwiebeln,
Ceasar Salad, French Fries

Beyond Meat Burger 27
Cheddar, Trüffel-Ketchup,
karamellierte Zwiebeln,
Ceasar Salad, French Fries

MORE THAN MEAT

Tuna Tataki rare gegrillt, Mango-Chilli Dip	ca. 200g – 35
Camarón Rojo Mango-Chilli Dip	7 Stk – 19
Felsen Oktopus	ca. 300g – 35
Black Tiger Garnelen Mango-Chilli Dip	ca. 500g – 36
Baby Steinbutt für 2 Personen	ca. 800g – 85
Gebackene Linsen-Dal Nocken Wurzelgemüse, Babyspinat, Tandooriöl	26
Trüffel Ravioli Trüffel-Weisswein Nage, Tomatenconcassée, Parmesan	28

BEILAGEN

Babyspinat-Salat Sesam, Teriyaki, Chilli	7
Gratinierte Artischockenherzen Perlzwiebel, Erbse, Trüffel	8
Gegrillter wilder Brokkoli Smokey Tomatenmayonnaise, Tomatensalsa	8
Sautierte Pfifferlinge Tomatenconcassée, Kräuter	10.5
Ratatouille	7
French Fries	6
French Fries mit Trüffel & Parmesan	9
Gebackene Süßkartoffel Feta, Tahini-Joghurt, Kerne	8
Grenaille Kartoffeln Liebstöckelschmand, Schmorzwiebel, Junger Lauch	8

SAUCEN

Béarnaise	5
BBQ	4.5
Chimichurri	4.5
Portwein-Schalottenjus	7
Kräuterbutter	3
Chili Pesto	3

