

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				
Schneekrabbenatar				21
Grünkohl, Rote Bete, Buttermilch-Petersiliensauce, Malzbrotchip				
Gebeitzter Bachsaibling				19
Bunter Linsensalat, Topfen-Jalapenoscreme, grüne Paprika-Gazpacho				
Hummus				18
Gegrillte Austernpilze, gebackene Kichererbsen, Bete, Gartenkresse				
Pochiertes Ei				19
Kartoffelschmand, Babyspinatsalat, Sauerrahm-Trüffelespuma, frischer Wintertrüffel, Malzbrotchip				
Etagere für 2 Personen				58
1/2 Pfund Garnelen mit Miso-Yuzu Aioli Hummus, Austerpilze, Kichererbsen, Bete, Gartenkresse Beef Tatar auf geröstetem Malzbrot, Schalottenschmand				



SALATE

Ceasar Salad "Grill Style"				
Parmesancrisp & Master Cut Beef Bacon				
	klein	12		
	groß	16		
Salat Bowl				
Blattsalate, Avocado, Granatapfel, pochiertes Ei				
	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 Färse vom Bodensee, am Knochen gereift	
Rib Eye vom Bayrischen Weiderind (DEU)	350G – 57
Dry Aged Färse vom Bodensee, feine Fettäderchen, feinfaserig	
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	
Lammrücken (DEU)	39
Rhönschaf, ca. 200g, medium gegrillt, Kräuterkruste	
Gegrillte Wachtelbrust	34
Kartoffelmousseline, Kohlrabi-Morchelragout, Portweinjus	

Gerne servieren wir unsere Steaks mit Trüffelkruste (+8) oder als Surf & Turf mit Carabinero (+9 pro Stk) 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, Miso-Yuzu Aioli	ca. 200g – 35
Carabineros (ESP) Sashimi Qualität, Miso-Yuzu Aioli	5 Stk – 45
Felsen Oktopus	ca. 300g – 35
Black Tiger Garnelen Miso-Yuzu Aioli	ca. 500g – 36
Baby Steinbutt für 2 Personen	ca. 800g – 85
Blumenkohl Gebacken & Creme, Grünkohl, Granatapfel	24
Trüffel Ravioli Trüffel-Weisswein Nage, Tomatenconcassée, Parmesan	28

BEILAGEN

Rahmspinat Kräutercroûtons	7
Smokey Bohnencassoulet Bacon-Espuma	7
Kohlrabi-Morchelragout Gebackener Grünkohl	8
Pak Choi Erdnuss-Mayonnaise, Granatapfel	7
Ratatouille	7
French Fries	6
French Fries mit Trüffel & Parmesan	9
Grenaille Kartoffeln gefüllt mit Beef Bacon- Parmesancreme, Liebstöckelschmand	7
Getrüffeltes Kartoffelmousseline	12

SAUCEN

Béarnaise	5
BBQ	4.5
Weißer Trüffelsauce	8
Portwein-Schalottenjus	7
Kräuterbutter	3
Chili Pesto	3

