

TATAR

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch - Schalotten | Kapern | Sardellen | Cornichons

Mediterran - Oliven | Schalotten | Basilikum | Parmesan

Asiatisch - Ingwer | Zitronengras | Chili | Koriander

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch

Schalotten | Ketakaviar | Limette | Pastis

als Vorspeise 14,50

als Hauptgang 20,50

Avocado Tatar (vegetarisch)

Tomatenconcassé | Limette | Orangenpfeffer 13,00

SCAMPI

Scampi mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern
serviert in der Pfanne mit Sauce Aioli und Weißbrot

1 kg 58,00

½ kg 31,00

SUPPEN

Bretonische Fischsuppe

Edelfischen | Krustentieren | Safran | Gemüse 8,50

Rote Thaicurry-Cocossuppe

Garnelen | Zitronengras | Kaffir 8,50

VORSPEISEN

Sautierte Jakobsmuscheln Pfifferlinge Ratatouille Blattspinat	14,50
Miso gebeizter Ikarimi Lachs Wasabi Guacamole	13,50
Handgeschöpfter Burrata aus dem Piemont ligurisches Gemüse Akazienhonig	13,50
Pulpo vom Grill Belugalinsen geräucherter Paprikaschaum	14,00
Tagliolini al pesto Rucola Pinienkernen Parmesan	13,50

Kreutzer's Überraschungsmenü

Abendfüllendes Programm in 5 Gängen

Menü p. P. 69,00 mit Weinbegleitung p. P. 83,00

- ab 2 Personen und nur tischweise -

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

IRISH HEREFORD, Irland, Watergrasshill Farm

Filet	200 g	28,00	300 g	37,50
Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	58,00

BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	26,50	300 g	32,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	38,50
Flank Steak			300 g	26,00
Filet vom Piemonteser Rind U.S.	200 g	32,00	300 g	44,00
Rib Eye Bone In, 4 Wochen dry aged	700 g - 1400 g		pro 100 g	11,00

FASSONA, Piemont, Italien

Filet	ab 200 g		pro 100 g	27,00
-------	----------	--	-----------	-------

WAGYU, Chile, Beefonfood Farm

Filet	ab 200 g		pro 100 g	28,00
Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	ab 200 g		pro 100 g	21,00
RibEye, mit Fettauge	ab 200 g		pro 100 g	21,00

FISCHE

Wolfsbarsch oder Dorade am Stück gegrillt			ca. 450 g	22,00
Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam-Lack			250 g	23,00
Fjord Lachs Filet mit Limettenbutter			250 g	18,50

Bleu: roher, kalter Kern **Rare:** blutig, kalter Kern **Medium Rare:** leicht blutig, warmer Kern

Medium: rosa, warmer Kern **Medium Well:** leicht rosa, heißer Kern **Well Done:** ist uns nicht bekannt

Zu allen Grilladen servieren wir hausgemachte

Kräuterbutter
Aioli
Barbequesauce

Am Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

Bitte wählen Sie dazu Ihre Wunschbeilagen

Gegrilltes Gemüse	4,50
Frischer Blattspinat	4,50
Salate der Saison	4,50
Rosmarinkartoffeln	4,00
Kartoffelstampf mit Kräuteröl	4,00
Frische, gebratene Pilze	5,50
Gebutterte Maiskolbe	4,00
Pimentos di Padron mit Meersalz	5,00
Keniaböhnchen im Speckmantel	4,50

Toppings:

Grüne Pfeffersauce	3,50
Morchelrahmsauce	4,00
Trüffelglace	4,00

DESSERTS

Hausgemachte Sorbets mit ihren Früchten	8,50
Creme Brulée mit Früchten und Beeren	8,50
Warmes Schokosoufflé mit Zwetschgenröster	8,50
Französisch-Italienische Käseauswahl mit Feigensenf	12,50

Liebe Gäste,

der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015, Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Wir verarbeiten grundsätzlich nur Frischprodukte und verwenden keine Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche aber nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.

Wenn Sie gegen etwas allergisch sind, fordern Sie bitte beim Service unsere Dokumentation an. Wir beraten Sie gerne individuell und fachgerecht.