

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 15,50

als Hauptgang 21,50

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

Geeiste Gazpacho

Spargelspitzen | Gemüse | Basilikumpesto 8,50

Spargelrahmsuppe

Trüffelklößchen | Frühlingslauch 8,50

VORSPEISEN

Zweierlei vom Pulpo Pressack gegrillt Tomaten-Paprikasugo	14,50
Jakobsmuschel Dreierlei Spinat Ratatouille Erbsen-Minzpüree	15,50
Schwarzer Heilbutt Wildkräutersalat Portweibutter	15,00
Burrata aus dem Piemont Feigen Balsamico Parmachips	13,50
Artischocke Flußkrebsvinaigrette Kräuter	14,50

- alle Vorspeisen sind auch in Hauptganggröße erhältlich -

Kreutzer's Überraschungsmenü

Abendfüllendes Programm in 5 Gängen

Menü p. P. 69,00 mit Weinbegleitung p. P. 95,00

- ab 2 Personen und nur tischweise -

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

IRISH HEREFORD, Irland, Watergrasshill Farm

Filet	200 g	28,50	300 g	38,50
Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	62,00

BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	26,50	300 g	32,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	39,50
Filet (unser Bestseller)	200 g	33,00	300 g	46,00
Rib Eye Bone In, 4 Wochen dry aged (40 min.)	700 g - 1200 g		pro 100 g	12,50

FASSONA, Piemont, Italien

Filet	200 g	54,00	300 g	81,00
-------	-------	-------	-------	-------

WAGYU, Chile, Beefonfood Farm

Filet	200 g	56,00	300 g	84,00
Rumpsteak aus der Hüfte	200 g	28,00	300 g	41,00

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	19,50

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 jeweils 4,50

Gegrilltes Gemüse	Rosmarinkartoffeln
Frischer Blattspinat	Folienkartoffel mit Sourcreme
Salate der Saison	Getrüffelter Kartoffelstampf
Frische, gebratene Pilze	Keniaböhnchen im Speckmantel
Gebutterte Maiskolbe	Chili Beans
Pimentos di Padron mit Meersalz	

Frischer Spargel mit Sauce Bearnaise 7,50

Toppings

Grüne Pfeffersauce	3,50
Trüffelglace	3,50

DESSERTS

Erdbeer Tiramisu	8,50
Sorbetvariation mit Früchten	8,50
Creme Brulée mit Macadamiacrumble	8,50
Käseauswahl mit Früchten und 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 Sulfit enthalten kann.

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