

## 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

Beeftea vom Weideochsen

Rinderfilet | Gemüsejulienne | Liebstöckel

8,50

Meerrettichschaumsuppe

Geräucherter Saibling | Wasabi Croutons

8,50

## VORSPEISEN

Austern „Fine de Claire“, Bretagne Chesterbrot   rote Zwiebelvinaigrette	pro St. 4,00
Sulz vom Kalbstafelspitz Feldsalat   Radiesschenvinaigrette   Wachtelei	11,50
Carpaccio vom Wildlachs Jakobsmuschel   Rote Bete   Zitronengras	13,50
Gänsestopfleber Terrine Trüffel   Brioche   Kürbischutney	17,50
Pulpo vom Grill Belugalinsen   geräucherter Paprikaschaum	14,00
Caesars Salad Romanasalat   Perlhuhn   Parmesan	13,50

*- 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	28,00	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
Filet (unser Bestseller)	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	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	24,00	300 g	36,00
RibEye, mit Fettauge	200 g	42,00	300 g	63,00

### 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 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	

Toppings

Grüne Pfeffersauce	3,50
Trüffelglace	3,50

## DESSERTS

Granatapfelbowle mit Cassissorbet und Champagner	8,50
Lebkuchenparfait mit eingelegten Winterfrüchten	8,50
Apfel-Mandel Lasagne mit Honigobers	8,50
Gratinierter Reblochon mit Traubenragout	12,50
Südtiroler Bergkäse mit Feigensenf und getrockneten Tomaten	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.