

Empfehlungskarte

Imperial Auslese Kaviar

20g in der Originaldose auf Crusheis serviert
mit den klassischen Beilagen, Blinis, Sauercreme, Ei und feinen Zwiebelwürfelchen
Geschmacklich ähnelt er sehr stark dem Osietrakaviar
Je 20g Dose 76,50 €
Gerne reichen Wir Ihnen auch eine 20g Kaviardose zu Ihren gewählten Speisen
Aufschlag pro 20g Dose 67,50 €

Schrimpstempura

11 Stk. Garnelen in knusprigem Teig gebacken, mit dreierlei Dips,
hausgemachte Teriyaki, Koreanische BBQ-Dipsauce und Knoblauchmayonnaise
32,50€

Baked Beef Balls

4Stk. Cremige, gebackene Rindsbällchen
auf Portweinjus und Srirachamayonnaise
18,50€

Lachssteak „Gochujang“

Lachssteck ca. 170g in koreanisch fermentierter Gewürzpaste eingelegt und gegrillt
Teriyakisauce, Wasabimayonnaise, Limette und Meerrettich
39,50€

Deutsches Rib-Eye Steak

Die schon in Europa bekannten Züchter Vinzenz Murr
züchten schon lange in Bayern das Allgäuer Höhenfleckvieh.
Die Kälber erfahren in den ersten Wochen
durch Muttertieraufzucht auf Stroh, später durch Offenstallhaltung
und einer Reifezeit von 3-5 Wochen eine würzige Marmorierungsstufe von 3,5-4
ca. 400 g 68,50€
ca. 600 g 98,50€

Halber Hummer

Halber Kanadischer Hummer ca. 200g
Saftig gegrillt mit Orangenbutter
und Feldsalat
49,50€

Butter of Gods

Versuchen Sie die beliebte Butter aus den Staaten zu Ihrem Steak
mit geröstetem Knochenmark und gebeiztem Eigelb
8,50€

Weinempfehlung

2016 Clarendelle Bordeaux
Inspired by Haut-Brion
0,75l 69.00 €