



fisch & steck

STARTERS

SYLTER SAUERTEIGBROT Aufstrich	4
AUSTERN Schalotte & Zitrone	
Fines de Claire „La Meilleure“ N°3 je Stück.....	5
Spéciales de Claire „Gillardeau“ N°3 je Stück.....	6
FOIE GRAS	
Brioche Sherry Dörrobst Apfel.....	22
THUNFISCH & FARÖER LACHS	
Chili Koriander Peperoni Gurke Bonito	24
LACHSTATAR	
Passionsfrucht Haselnuss Gochujang	19
SPARGELSALAT & FORELLE	
Dill Fenchel	18
KIBBEH	
Mango Papaya Minze Yuzu	17

SOUPS

KARTOFFEL-BÄRLAUCHSUPPE Frischkäse	14
SPARGELCREMESUPPE	
Jakobsmuschel Eigelb	19
THAI HUMMER BISQUE	
Wildfanggarnelen Tempura Koriander	19
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE	
Safran Mayonnaise Croûtons geröstetes Baguette.....	19

STEAKCUTS

Rinderfilet Hereford Prime Irland 200g	44
Rinderfilet Black Angus MS5+ Jack's Creek 200 g 250 g	64 74
Entrecôte Black Angus MS5+ Jack's Creek 300 g 350 g.....	54 62
Flanksteak Black Angus Jack's Creek 250 g.....	33
Wagyu Ribeye Westerberger Fullblood Bayern 600g für 2 Personen.....	220
Kalbskarree Peter's Farm 350 g	38

SIDES

Kartoffelstampf Staudensellerie	6
Grüne Bohnen mit Speck.....	6
Macaire-Kartoffeltaler Pilze	6
Spargelragout Kerbel	9
Wildkräuter Salat.....	7
Pommes Frites.....	5
Trüffelpommes	9

SAUCES

Kalbsjus	5
Sauce Béarnaise	3,5



fisch & steck

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

SCHROBENHAUSENER SPARGEL 200 gr I Sauce Hollandaise

Flanksteak Jack's Creek 200gr	36
Kabeljaurückenfilet – Wildfang Island	31

MAINS

STEINBUTT – nachhaltige Zucht Spanien

Kartoffelrösti I Beurre blanc I Kaviar I Schnittlauch I Zuckerschoten	42
---	----

SEEZUNGE – Zucht Island

Mille-feuille I Aubergine I Macaire-Kartoffeltaler I Bärlauch	39
---	----

KABELJAURÜCKENFILET- Wildfang Island

Tomate I Thymian I Scamorza I Fregola Sarda	34
---	----

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Jakobsmuschel I Wildfanggarnelen I Oktopus I Muschel Beurre blanc	34
---	----

BLACK ANGUS ONGLET

Karottenpüree I Mangold I Navetten I Jus	34
--	----

CREMIGE POLENTA

Onsen Ei I Pilze I Beurre blanc	22
---------------------------------------	----

Pilze I Seeteufel – Wildfang Bretagne I Beurre blanc	38
--	----

DESSERTS

PANNA COTTA

Erdbeere I Thai Basilikum	14
---------------------------------	----

VANILLE & RHABARBER

Vanillemousse I Rhabarbersorbet I geschmorter Rhabarber	15
---	----

HIMBEER & PISTAZIE

Pistazienmousse I Himbeer-Miso Sorbet I Baiser I rosa Pfeffer	15
---	----

EIS | SORBET je Nocke

Vanilleeis	4
------------------	---

Schokoladeneis.....	4
---------------------	---

Kalamansisorbet.....	4
----------------------	---

CHEESE

KÄSEAUSSWAHL von Maître Fromager Günther Abt

Apfelchutney Feigensenf Hausbrot.....	19
---	----