



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 |
| KAVIAR WOLFSBARSCH SELEKTION | |
| Crème Fraîche Buchweizen-Waffeln | |
| Imperial 30 g 50 g 125 g..... | 94 122 300 |
| Siberian 30 g 50 g 125 g..... | 72 88 220 |
| Amur Beluga 30 g 50 g..... | 108 180 |
| FOIE GRAS | |
| Brioche Sherry Dörrobst Apfel..... | 22 |
| THUNFISCH & FARÖER LACHS | |
| Chili Koriander Peperoni Gurke Bonito | 24 |
| THUNFISCHTATAR | |
| Tapioka Nori Fenchel Erbse Ponzu Wasabi | 24 |
| KIBBEH | |
| Mango Papaya Minze Yuzu | 19 |

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 Thymian | 9 |
| Wildkräuter Salat..... | 7 |
| Pommes Frites..... | 5 |
| Trüffelpommes | 9 |



fisch & steck

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

SPARGELSALAT & FORELLE

Dill | Fenchel 22

SCHORBENHAUSENER SPARGEL 300 gr | Sauce Hollandaise

Flanksteak Jack's Creek 300gr 38

Skrei – Wildfang Norwegen 33

Wildfanggarnelen 2 Stück 48

SAUCES

Kalbsjus 5

Sauce Béarnaise 3,5

MAINS

STEINBUTT – nachhaltige Zucht Spanien

Kartoffelrösti | Beurre blanc | Kaviar | Schnittlauch | Zuckerschoten 42

SEEZUNGE – Zucht Island

Mille-feuille | Aubergine | Bärlauch 39

SKREI - Wildfang Norwegen

Tomate | Thymian | Scamorza | Fregola 36

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Jakobsmuschel | Wildfanggarnelen | Oktopus | Muschel Beurre blanc 34

SCHWARZFEDERHUHN

Sommertrüffel | Petersilienwurzel | Karotte | Brombeere 32

SCHWÄBISCH HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH

Bao Bun | Chinakohl | Hoisin | Sesam 24

CREMIGE POLENTA

Onsen Ei | Pilze | Beurre blanc 22

Pilze | Seeteufel – Wildfang Bretagne | Beurre blanc 38

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Passionsfrucht | Mango | schwarzer Sesam 14

VANILLE & RHABARBER

Vanillemousse | Rhabarborsorbet | geschmorter Rhabarber 15

HIMBEER & PISTAZIE

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

EIS | SORBET je Nocke

Vanilleeis 4

Schokoladeneis 4

Kalamansisorbet 4

CHEESE

KÄSEAUWAHL von Maître Fromager Günther Abt

Apfelchutney | Feigensenf | Hausbrot 19