

# AUS UNSERER AKTIONSTHEKE

## AUSTER PETIT

Die Austern servieren wir mit Zitrone, Austernessig und Austernbrot

### Fines de Claires

Von der nordatlantischen Küste Frankreichs

Ein sehr reiner Geschmack, dank ihrer monatelangen Veredelung

Leicht salziges Aroma mit einer feinen Note nach Seetang

**4,00** pro Stück

### Tia Maraa

Gezüchtet an der irischen Küste, affiniert vor der Atlantik-Küste Frankreichs

Vollfleischige Auster mit einer sehr kräftigen Salznote

Eine harmonische Balance aus feiner Mineralität, cremiger Süße und Nussaromen

**7,50** pro Stück

## PLATEAU DE FRUITS DE MER

serviert mit Baguette, Austernbrot, Austernessig, Cocktail-Sauce und Aioli

**für 2 Personen**

3 Stück Fines de Claires

3 Stück Tia Maraa

Gegrillter Felsenoktopus mit Artischocken

3 Stück Crevette Rose

Gebeizter Thai- und Estragonlachs

Büsumer Krabben mit Dillgurken

Salicornes-Meeresbohnen-Salat mit geröstetem schwarzem Sesam

**65,00** pro Person

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter  
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,20 p. P.

Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg\*innen  
aus der Küche und dem Servicebereich.

# STEAK HEAVEN

## VOM HEIßEN STEIN

Beide Gerichte werden auf einem heißen Stein serviert  
dazu reichen wir jeweils Steakhouse-Pommes, Coleslaw-Salat und Barbecue-Sauce

### American Chuck Flap

Stark marmoriertes und sehr aromatisches  
Nacken-Rücken-Steak  
250 g Rohgewicht  
**38,50**

### Argentinisches Sirloin-Steak

aus dem Roastbeef  
250g Rohgewicht  
**30,00**

## SPECIAL

### New York Strip

US Prime-Roastbeef  
250 g Rohgewicht  
**48,50**

### Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Wintertrüffeln  
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise  
**19,00**

## UNSERE KLASSIKER

zu jedem Klassiker servieren wir Frühlingsgemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin

### Argentinisches-Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“  
mit Kräuterbutter oder Pfefferjus  
140 g Rohgewicht      200 g Rohgewicht  
**31,50**                      **42,50**

### Chateaubriand

**für 2 Personen**

mit Sauce Béarnaise und Pfefferjus  
500 g Rohgewicht  
**53,00** pro Person



## APERITIF DES MONATS

### Rhabarber-Gin-Fizz

Gin, Rhabarbersirup, Zitronensaft, Sodawasser

12,50



## BACK TO THE ROOTS

### „Unsere Lachsbescheidenheit“

Räucherlachs mit Limonen-Crème-Fraîche  
gehacktem Ei, Apfelkren, Kartoffelrösti und Rucola

21,50

## VORSPEISEN & SALATE

### Steak Tatar vom argentinischen La Granja Rind

angemacht mit Olivenöl, Kräutersalz  
Pfeffer und Senf, dazu pochiertes und gebackenes Eigelb vom Landhuhn  
geröstetes Graubrot

21,00

wahlweise mit einer Portion Pommes frites

25,00

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter  
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,20 p. P.

Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg\*innen  
aus der Küche und dem Servicebereich.



# VORSPEISEN & SALATE



## Gebackene Tempura Garnelen

mit Mango-Chili-Salat, Wasabi Gurken  
Yuzolack und japanischer Mayonnaise

**24,00**

## Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind

an Trüffel-Vinaigrette  
mit Rucola und Parmesan

**19,90**

## Bärlauch-Crèmesuppe

mit pochiertem Bio-Landeier

**10,50**

## Benner's Salat

Saisonale Blattsalate, Wildkräuter  
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern  
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot vom Backhaus Bürger

wahlweise serviert mit:

gegrilltem Hähnchen

**21,00**

Rinderfiletwürfeln mit Sauce Tartare und „Gießener Kresse“

**25,00**

Riesengambas vom Grill und Limonen-Crème-Fraîche

**25,50**



# HAUPTSPEISEN

## Helle Kalbsleber

mit gebackenen Zwiebeln, Mange-Tout und Kartoffelpüree

**30,50**

## Atlantik Steinbutt

mit Verjus und Stängelkohl

dazu schwarzes Risotto vom italienischen Venere Reis

**41,50**

## Ganze Seezunge

**für 2 Personen**

mit Zitronen-Nuss-Butter, Blattspinat und Kartoffelpüree

**57,50** pro Person



## Unsere Klassiker

### Lachstatar

Tatar vom rohen hausgebeizten norwegischen Lachs  
dazu Wasabi-Gurken-Emulsion, Sojakaviar  
und Kartoffelrösti

16,50 | 19,50

### Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

29,50

### Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Majoranjus, Rahmwirsing und Brezelknödel

39,50

## Aus unserer Pastamanufaktur

### Trüffeltagliarone

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln  
und gehobelten Trüffeln

19,90 | 25,00

### Strozzapreti

mit Gorgonzola, Birne und Trevisosalat

21,50



# DESSERTS

## SPECIAL

### Hausgemachtes Cantuccini-Tiramisu

mit laufendem Amaretto-Mascarponeschaum

11,00

### Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren und Zitronengras-Espuma

11,00

### Knusperschnitte von der Valrhona-Schokolade

mit Pralinen-Ganache

Pistazien-Sponge und Himbeersorbet

15,50

### Himbeersorbet

mit Prosecco aufgegossen

8,50

### Hausgemachte Tarte

dazu Vanilleeis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot

8,50

### Macarons

Auswahl von handgemachten Macarons aus unserer Pâtisserie  
Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere | Salted Caramel | Haselnuss

1,80 pro Stück

### Ausgesuchte Internationale Käse

Brie de Meaux, Tiroler Bergkäse und Gorgonzola Dolce  
mit Tiroler Schüttelbrot, Feigensenf und Trauben

17,00

