

Geklopftes Carpaccio vom Fassona Rind aus der Piemont

an Oliven-Kaviar
mit gebratenen Poweraden und zitronigem Cipriani-Dressing

23,00

Gezupfter Burrata und Tomaten-Espuma

mit Ochsenherztomate, Tomaten-Tatar
Piment d'Espelette und Lakudia Olivenöl

21,00

Gebratene

Foie gras de canard

mit eigener Jus, Vanille-Pfirsich
und Kartoffel-Sellerieschaum

30,50

Lachstatar

Tatar vom rohen und hausgebeizten norwegischen Lachs
dazu gepickelte Radieschen, Avocadocrème und Kartoffelrösti

20,00 | 24,00

Angeräucherte Maiscrèmesuppe

mit französischer Crème fraîche und Barbecue-Popcorn

11,50

Benner's Salat

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

wahlweise serviert mit:

gegrilltem Hähnchen

24,00

Rinderfiletwürfeln

mit Sauce Tartare
und „Gießener Kresse“

28,50

Riesengambas vom Grill

und
Limonen-Crème-fraîche

29,00

Spanische Jahrgangssardinen

in Olivenöl
mit Zitrone und Baguette

29,00

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salzbutter, sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 3,92 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.

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Tiroler Speck und Gurkensalat

35,00

Argentinisches Rinderfilet

100% grasgefüttert von der „Rodeo-Ranch“
mit Pfeffersauce, Marktgemüse
und Kartoffelgratin

140 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht

40,00

50,00

PIMP MY MEAL

Surf & Turf

Auf Wunsch servieren wir unsere Steaks
auch als Kombination
aus Fleisch und Meeresfrüchten.

Black Tiger Riesengarnele

6,00 pro Stück

Trüffelpommes

mit gehobelten Sommertrüffeln
Parmigiano Reggiano
und getrüffelter Mayonnaise

14,00 | 21,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Kirsche, Schaum vom Hokkaido-Kürbis
und gebratenen Brezelknödeln

35,80

Gegrilltes Filet vom Loup de Mer

mit Hummerschaum, Spinat-Risotto
und Rauchtomate

39,50

Trüffeltaglierini

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Trüffeln

23,50 | 29,00

Für ein Dessert reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere Dessertkarte.



DESSERTVARIATIONEN

Zum selbst zusammenstellen

2 Desserts
16,00

3 Desserts
23,00

Marzipan-Mohn-Mousse
mit Himbeersauce
und weißer Opalys Schokolade
von Valrhona
8,50

Dunkles Schokoladenmousse
aus der 70%igen Guanaja Schokolade
von Valrhona
8,50

Hausgemachte
Crème Brûlée à la Vanille
8,50

Mango-Kokos-Panna Cotta
mit Kokos-Baiser und Mangomark
8,50

Benner's Zwetschgen-Crumble

dazu Vanilleeis
11,50

Macarons

Auswahl von handgemachten Macarons
aus unserer Pâtisserie
Schokolade | Vanille | Pistazie | Himbeere
Salted Caramel | Mokka
2,50 pro Stück

