

CHAMPAGNER - AUSTERN BAR

2012 Deutz Brut Millésimé 0,1l.....	21.50
„Golden Hour“ Champagner Cocktail.....	16.50
Grand Marnier, Bitter Orange, Zitrus und essbares Gold	
„Silver Lane“ Champagner Cocktail	16.50
St. Germain, Limette und essbares Silber	

AUSTERN

mit Zitrone und Schalotten-Vinaigrette

Fines de Claire	3 Stück · 10.50 ... 6 Stück · 21.00
Special de Claire	3 Stück · 13.50 ... 6 Stück · 27.00
Imperial Belon	3 Stück · 19.50 ... 6 Stück · 39.00

CHAMPAGNER

Bollinger Special Cuvée Brut.....	0,75l · 149.00
Ay, Champagne	
Bollinger Rosé Brut	0,75l · 175.00
Ay, Champagne	
2008 Cuvée William Deutz.....	0,75l · 219.00
Ay, Champagne	
2011 Taittinger Comtes de Champagne	0,75l · 349.00
Reims, Champagne	
2012 Dom Pérignon Brut.....	0,75l · 395.00
Épernay, Champagne	
2013 Cristal Louis Roederer	0,75l · 599.00
Reims, Champagne	

KÄSEWAGEN

Taleggio DOP

Kuhmilch-Weichkäse aus Bergamo
mild und würzig, 40 Tage gereift, der Name stammt
vom Val Taleggio in den Bergen zwischen Lecco
und Bergamo

Pecorino Sardo

Schafmilchkäse aus Sardinien
mit gepresstem Teig, sehr intensiver Geschmack,
mit leichtem Raucharoma und erhöhtem Salzgehalt

Bra Tenero DOP

aus roher Kuhmilch, aus der Stadt Bra, Cuneo
besitzt eine weiße, geschmeidige Masse mit kleiner
Lochung, sein feiner Geschmack erinnert an Milch
und Butter, 45 Tage gereift

3 Stück 18.50 6 Stück..... 35.00

Comté extra vieux

Französischer Kuhmilchkäse
mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus der
Region Franche-Comté, 30-36 Monate gereift,
sehr intensiv, nussig und leicht süßlich

Époisses

Französischer Kuhmilchkäse
mit gewaschener Rinde aus der Region Bourgogne,
8 Wochen gereift, sehr pikant und fruchtig

Roquefort

Französischer Schafmilchkäse
mit Innenschimmel aus der Region Midi-Pyrénées,
6 Monate gereift, stark aromatisch und würzig



VORSPEISEN

Brenner Bouillabaisse	19.50
mit Loup de Mer, Dorade, Seeteufel, Datterino Tomaten, Fenchel, Sauce Rouille und Brenner-Röstkraut	
Avocado und cremiger Hummus (v)	18.00
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	
Tatar von Dry Aged Rinderfilet und Saibling	22.00
von Hand geschnitten mit Artischockenherzen, Bröselgremolata, Avocado-creme und Pomelo	
Carpaccio Gambero Rosso	22.00
mit Salzzitrone, Aioli, Olivenöl, Kaviar und Wilder Fenchel	
Vitello Tonnato und kurz gegrillter Yellowfin Thunfisch	21.00
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme und Apfelkapern	

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Trüffel Risotto	29.00
mit schwarzem Tuber Brumale Trüffel, Weißwein und Parmesan	
Ravioli Mare	27.00
mit Vongole, Wildfang Calamari, geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino	

VOM GRILL

Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle – mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Black Tiger Riesengarnelen200g · 42.00	Pommersches Rinderfilet 220g · 43.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Duett von Calamari und Oktopus29.00	Toskanisches Huhn 28.00
mit fruchtigem Tomatendip und Chimichurri Sauce	saftig, sehr aromatisch mit Salsa di Peperonata
Mittelmeer Steinbutt39.00	Surf and Turf 180g · 49.00
mit Fenchel-Kapern-Gremolata	Dry Aged Rinderfilet, Black Tiger Riesengarnelen und Safran Fenchel
Atlantik Seezunge (für 2 Personen)89.00	Dry Aged Entrecôte 280g · 44.00
im Ganzen gegrillt	außergewöhnlich saftiges Steak, 28 Tage trockengereift, von Klobeck am Viktualienmarkt
Duett vom Sellerie (v)23.00	
geschmorter und gegrillter Sellerie mit Kampot Pfeffer, Selleriecreme und Wintertrüffel	

BEILAGEN.....JEWELNS 5.50

Gedünsteter Blattspinat ^(v) / Rosmarinkartoffeln ^(v) / Tomatensalat ^(v) oder Gedämpftes Gemüse ^(v)
 Geschmorte Artischocken.....8.50

SPECIAL CUTS

Pommersches Tomahawk(für 2-3 Personen) ca. 1kg / pro 100g · 17.50
von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus (für ca. 2 Personen) ca. 500g · 84.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA