

FOOD

VORSPEISEN

PIMIENTOS DE PADRÓN FLEUR DE SEL	12
BURRATA TOMATEN-BASILIKUM SUGO GERÖSTETES FOCACCIA	24
THUNFISCHTATAR GELBFLOSSEN-THUNFISCH GUACAMOLE	26
SCAMPIPFANNE KNOBLAUCH OLIVENÖL CHILLI KIRSCHTOMATE	22
CARPACCIO DRY AGED RINDERFILET PARMESAN RUCOLA	24
BEEFTATAR DRY AGED RINDERFILET CHILLIMAYONNAISE KRESSE	28
CECINA PREMIUM RIB EYE SCHINKEN ZWEI JAHRE GEREIFT	26
CEVICHE WOLFSBARSCH MANGO PAPAYA	22

**JEDES GEDECK MIT BROT, AIOLI
UND OLIVENTAPENADE WIRD BERECHNET MIT € 3,50 PRO PERSON.**

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.

SOUTHBEND GRILL 800°C

UNSER SOUTHBEND AUS DEN USA GRILLT DAS FLEISCH BEI 800°C.
SO BLEIBT DAS STEAK AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN ZART.

FLEISCH AUS SPANIEN

FILET DRY AGE

12 TAGE GEREIFT | LEICHT MARMORIERT | MILD IM GESCHMACK

CUT 200g 39

FILET BLACK ANGUS

12 TAGE GEREIFT | AUS DEM SONNIGEN LEÓN | UNSER SCHLANKSTER SCHNITT

CUT 200g 41

SURF & TURF

CUT 150 FILET DRY AGE | 3 BLACK TIGER GARNELEN

59

CHATEAUBRIAND

CUT 400g 78
CUT 600g 116

SELECTED DRY AGED

RIB-EYE BLACK ANGUS

PREMIUM CUT | MINDESTENS 45 TAGE GEREIFT

CUT 300g 46

TOMAHAWK 1,2 - 2 Kg

AUS DER HOCHRIFFE MIT LANGEM KNOCHEN | MINDESTENS 14 TAGE GEREIFT

JE 100g 14

PORTERHOUSE ab 1 Kg

STRIPLOIN STEAK MIT FILET

JE 100g 16

USA - I.B.P.

PRIME QUALITY | 120 TAGE MAISFÜTTERUNG | ÜBER ALLE GRENZEN BEKANNT

FILET

CUT 200g 58

RIB-EYE

CUT 300g 58

NEUSEELAND

RIB-EYE

ERDIGER GESCHMACK

CUT 300g 42

LAMB CHOPS

ZART SCHMELZEND

CUT 200g 38

SIGNATURE

BBQ SHORT RIBS SPANIEN

4 STUNDEN GESCHMORT | MIT KNOCHEN

36

BURGER "HARBOUR GRILL STYLE"

DRY AGED RIND | TOMATE | ZWIEBEL | BBQ SAUCE | POMMES FRITES

26

CAESAR SALAD

ROMANA | HÄHNCHEN | PARMESAN | CROÛTONS | SPECK

24

BIO-CHICKENSTEAK

AUSGELÖST | OPTIONAL MIT CHILISAUCE

26

VEGETARISCH

VEGAN BURGER

BEYOND MEAT® PATTY | TOMATE | ZWIEBEL | VEGANE MAYO | POMMES FRITES

26

RISOTTO

GRÜNER SPARGEL | STEINPILZE | PARMESAN

26

LINGUINE

MIT SAISONALEM GEMÜSE | TOMATENSAUCE

26

OPTIONAL MIT

RINDERFILET-SPITZEN ODER GARNELEN

30

GEGRILLTER FISCH

LACHSFILET

IN KRÄUTERN MARINIERT | APFEL-MANGO-CHUTNEY

30

GELBFLOSSEN-THUNFISCH

TERIYAKI SAUCE

TAGESPREIS

GANZE SEEZUNGE

TAGESPREIS

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL
SOUR CREAM

KARTOFFELPÜREE
KLASSISCH

MAISKOLBEN
BUTTER

GEMISCHTER SALAT
HAUSDRESSING ODER CAESAR DRESSING

BLATTSPINAT
KNOBLAUCH | KIRSCHTOMATE

POMMES FRITES
KLASSISCH

10

GRÜNER SPARGEL
PARMESAN

KARTOFFELPÜREE
MIT TRÜFFELCREME

GRÜNE BOHNEN
SPECK | ZWIEBEL

WILDER BROKKOLI
MANDELGRUNCH | SAUCE BÉARNAISE

SÜSSKARTOFFEL POMMES

POMMES FRITES
TRÜFFELCREME | PARMESAN

TOMATEN-AVOCADOSALAT

12

Hausgemachte Butter & Saucen

KRÄUTERBUTTER	4,5	BBQ-SAUCE	6
CHIMICHURRI	5	PFEFFERSAUCE	6
TRÜFFEL MAYONNAISE	6	SAUCE BÉARNAISE	6