

## A P P E T I Z E R

### SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI DAUBE 8

Mit gesalzener Rosmarinbutter

### SAN-DANIELE-SCHINKEN 21

Fein aufgeschnitten von der Berkel

### MEDITERRANE OLIVENAUSWAHL 8

### JAHRGANGSSARDINEN 24

Knuspriges Sauerteigbrot | Gesalzene Butter | Schnittlauch

### OYSRI AUSTERN NR. 3 JE 7

Schalotten-Champagner-Vinaigrette mit Zitrone

## V O R S P E I S E

### CEVICHE VOM LOUP DE MER 23

Mango | Avocado | Gurke | Koriander | Limette | Tobiko

### GEGRILLTER PULPO 26

Ras el Hanout | Erdbeer-Relish | Artischocken

### HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR 28

Filet | Gebeiztes Eigelb | Kapern | Schnittlauch  
Am Tisch zubereitet

### HUMMER BISQUE 28

Hummerfleisch | Schotengemüse | Tomatenmarmelade

### CLOUDS MEETS NEW YORK 38

Hummer | Butter-Brioche Kaviar | Lobster Dressing

### CREMIGE BURRATA 22

Pfirsich | Bunte Tomate | Taggiasca-Oliven | Gereifter Balsamico

### SOMMERLICHER PFLÜCKSALAT 18

Radieschen | Gegrillter Spargel  
Himbeer-Vinaigrette | Spicy Cashews

### MELON ROYALE 24

Black Tiger Garnele | Honig-Senf-Sauce

## H A U P T S P E I S E

### LAVASTONE GRILL

### LOUP DE MER "BUTTERFLY" 44

Sauce Vierge

### FILET DRY AGED SPANIEN 49

Rubia Gallega | 200g

### FILET PRIME BEEF US 79

Black Angus | 200g

### RUMPSTEAK URUGUAY 49

Black Angus | 300g

### ENTRECÔTE AUSTRALIEN 89

Marmorierungsgrad 5 | 300g

### ENTRECÔTE SÜDAMERIKA 59

300g

### CHATEAUBRIAND DRY AGED SPANIEN 119

Rubia Gallega | Am Tisch tranchiert | 500g

### CHATEAUBRIAND PRIME BEEF US 172

Black Angus | Am Tisch tranchiert | 500g

### SAUTIERTE GARNELEN 32

Geröstetes Sauerteigbrot | Junger Knoblauch  
Peperoni | Zitronenthymian

### SEEZUNGE À LA MEUNIÈRE ZUM TAGESPREIS

Heidekartoffeln | Spinat | Zitrone | Nussbutter | Petersilie

### BOUILLABAISSE 44.5

Sauce Rouille | Wolfsbarsch | Jakobsmuschel  
Garnele | Fenchel | Tomate

### PASTA AUS DEM PECORINO LAIB 36

Sommer-Trüffel | Am Tisch zubereitet

### CAULIFLOWER 28

Cashew-Hummus | Panko | Baby Leaves | Granatapfel

### SIDES

### SAUTIERTER BLATTSPINAT 8

Geröstete Haselnüsse

### AMAZING FRIES 12

Trüffel | Grana Padano

### GEGRILLTES RIVIERA GEMÜSE 8

Peperoni | Frühlingslauch | Balsamico

### BEILAGENSALAT 8

Spicy Cashew | Himbeer-Dressing  
Radieschen

### GRÜNE BOHNEN 8

Schalotten | Blattpetersilie

### KARTOFFELPÜREE 8

Geröstete Zwiebeln | Schnittlauch

### SAUCEN

### PFEFFERRAHMSAUCE 7

### SAUCE BÉARNAISE 7

### KRÄUTERBUTTER 6

### CHIMICHURRI 8

### GETRÜFFELTE ROTWEIN JUS 9

Täglich frisches Premium Dry-Aged Fleisch und Seafood  
in limitierter Auswahl.

Für Auskünfte steht das Team gerne zur Verfügung.

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe halten wir für Sie bereit.