



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

> ANTIPASTI <

Gemischte Vorspeise individueller Preis
Mixed starter according your personal selection
Individual price

Caesar Salad 11,- €

Burrata mit bunten Tomaten, Fleur de Sel Basilikumpesto und gereiftem Balsamico 15,- €
Burrata Cheese with colorful tomatoes, fleur de sel, basil pesto and aged balsamico

Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln 16,- €
Wafer-thin slices of veal with tuna fish cream and caper apples

Rinder Carpaccio vom Hereford Prime mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan 17,- €
Beef carpaccio from Hereford Prime with truffle oil, rocket and parmesan

Glasschrank Classic Dreierlei Riesengarnelen im Kokosmantel mit dreierlei Dips 19,- €
Black Tiger Prawns in coconut shell with three different sauces

Handgeschabtes Rinder Tatar Classico vom Hereford Prime 18,- €
Beef Tatar Classic Style of Hereford Prime Beef

Burrata mit Tomaten, Basilikumpesto und gegrillten Oktopus 19,- €
Burrata cheese with tomatoes, basil pesto and grilled oktopus

Thunfisch Tatar mit Chili, Ingwer, Soja und Koriander an Gurken und Rettich 18,- €
Tuna Tatar with chili, ginger, soy, coriander, cucumber and radish

Meeresfrüchte Salat mit Staudensellerie und Kartoffeln 16,- €
Seafood salad with celery and potatoes

Tatar Duett vom Thunfisch und Rind 19,- €
Duett of Tatar from Tuna and Beef

Veganer Wildkräuter Salat Granatapfel Dressing Beeren und Nüssen 13,- €
Vegan wild herb salad with pomegranate dressing, berries and nuts
 + Ziegenkäse 17,50 €
 + goat cheese

> RISOTTO <

Vegetarisches Gemüse-Risotto 13 | 17 €
Vegetarian vegetable risotto

Safran-Risotto mit Riesengarnelen 19 | 26 €
Saffron risotto with Black Tiger Prawns

Meeresfrüchte Risotto 16 | 21 €
Seafood Risotto

Risotto Porcini mit frischen Steinpilzen 16 | 21 €
With porcini mushrooms

> TAGESEMPFEHLUNG <

Bitte fragen Sie nach unseren Tagesempfehlung!
Please ask for our daily recommendation!

> STEAKS <

Vom MONTAGUE GRILL



Genießen Sie besonderen Fleischgenuß mit einer einzigartigen Kruste! Unser Fleisch wird auf dem Montague Steak Haus Grill bei über 1300° C zubereitet. Der Grill der renommierten US Steakhäuser, von denen nur wenige in Deutschland existieren.

Filet Hereford Prime
 180 g | 250 g 34 | 44 €

Hereford Prime Rib-Eye-Steak
 250 g | 400 g 36 | 49 €

Herefors Rumpsteak
 250 g | 400 g 33 | 46 €

Dry Aged
 300 g | 400 g 54 | 65 €

Saucen
 Cafe de Paris, Schweizer Pfeffer Sauce oder Kräuterbutter 4 €
Cafe de paris, swiss pepper sauce or herb butter

Wählen Sie zu Ihrem Steak zwei aus folgenden Beilagen:
 Mediterranes Grillgemüse, Salat der Saison, Olivenöl-Pommes frites, Trüffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Spinat

Please choose two of the following sides dishes Mediterranean vegetables, seasonal salad, olive oil fries, truffle puree, rosemary potatoes, spinach

> PASTA <

Vorspeise | Hauptgang

Penne all'Arrabiata mit sonnengereiften Tomaten Chili und Knoblauch 9 | 13 €
Penne all'Arrabiata with sun-ripened tomatoes, chili and garlic

Spaghetti aglio e olio con peperoncino 9 | 13 €
Spaghetti with garlic, olive oil and chili

Tagliatelle Ragu
 Hausgemachtes weisses Ragu vom Kalb 16 | 21 €
Tagliatelle with homemade veal ragout

Linguine ai frutti di mare in der Folie gegart 15 | 19 €
Linguine with poached seafood

Schwarze Sepia Pasta
 mit grünem Spargel und Riesengarnelen 19 | 26 €
Black sepia pasta with green asparagus and Black Tiger Prawns

Tagliatelle Tartufo
 mit Trüffel Velouté und schwarzen Trüffel 18 | 26 €
Truffle pasta with truffle velouté sauce and fresh truffle

> FISCH | FISH <

Filets von der Mittelmeer Dorade
 auf Ratatouille mit Salzkartoffeln 26,- €
Filets of Sea bream with ratatouille and boiled potatoes

Gegrillter Oktopus an Tomatenconcassée mit Zitronen Kartoffeln 26,- €
Grilled Octopus with tomato concasse and lemon potatoes

Gegrillter Lachs
 mit Grüner Pfeffer Sauce, dazu Sepia Pasta 26,- €
Grilled salmon with green pepper sauce and black sepia pasta

Riesengarnelen-Gemüsepfanne
 mit Knoblauch-Kräuteröl 33,- €
Black Tiger Prawns pan with vegetable and garlic-herb oil

Gegrilltes Thunfischsteak
 auf Wasabistampf und asiatischem Wokgemüse 29,- €
Grilled Tuna Steak with wasabi potato mash and Asian wok vegetable

> FLEISCH | MEAT <

Kalbsschnitzelchen natur
 mit Weißwein-Zitronensauce* 22,- €
*Small veal cutlets nature with white wine and lemon sauce**

Saltimbocca alla Romana
 Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei aus unserem Kräutergarten * 25,- €
*Veal escalope with Parma ham and sage**

Kalbsschnitzelchen Glasschrank
 mit Schweizer Pfefferrahmsauce* 24,- €
*Small veal cutlets nature with swiss pepper cream sauce**

**serviert mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*
**served with seasonal vegetables and rosemary potatoes*

Tagliata di Mediterraneo
 Dünn geschnittene, kurz angebratene Tranchen vom Irischen Rinderfilet mit Rucola und Parmesan 31,- €
Thinly sliced and briefly fried slices of Irish beef filet with rocket salad and parmesan

Kalbsleber alla Veneziana in Butter gebraten mit Zwiebeln, Gemüse und Püree 22,- €
Veal liver with roasted in butter with onions, vegetables and puree

> DESSERT <

Schokoladen Soufflé
 mit schmelzendem Kern und Vanille Eis 10,- €
Chocolate soufflé with melting core and vanilla ice cream

Tonka Bohnen Crème Brûlée 9,- €
Tonka bean crème brûlée

Getränkter Biskuit in Kaffeelikör
 mit Mascarpone Crème und Kakao 9,- €
Soaked Biscuit in coffee liqueur with mascarpone crème and cacao

Scroppino 8,- €

Chocolate Dream
 Schokoladige Verführung mit Wow-Effekt 13,- €
Chocolate temptation with wow effect

Hausgemachte Panna Cotta
 mit Passionsfrucht und Beeren 9,- €
Homemade Panna Cotta with passion fruit and berries



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

› APERITIF ‹

Prosecco Brut Sergio Mionetto	
0,1 l.....	7,00 €
Schumanns Tocco Rosso	
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	
0,2 l.....	8,50 €
Hugo	
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	
0,2 l.....	8,00 €
Hugo Nero	
Prosecco, Belsazar rosé, schwarzer Holunder, Tonic Water	
0,2 l.....	8,00 €
Hugo Virgin	
Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze	
0,2 l.....	6,50 €
Prosecco Spritz	
Prosecco, Aperol, Soda, Limette	
0,2 l.....	8,00 €
Unsere Aperitif Empfehlung	
Rosé Sangria	
Frizzante rosé, gefrorene Beeren, Gin, Zitrone	
0,2 l.....	8,50 €
Martini Vermouth Extra Dry, Bianco oder Rosso	
5 cl.....	5,50 €
Martini Dry Cocktail	
(Gin, Noilly Prat, Olive)	
5 cl.....	6,50 €
Sherry Very Dry, Medium Dry	
5 cl.....	5,50 €
Portwein	
5 cl.....	5,50 €
Campari Tonic, Campari, Prosecco, Soda oder Orangensaft	
4 cl.....	8,50 €
Braustüb'l Pils vom Fass	
0,3 l.....	3,80 €
0,5 l.....	5,50 €
Braustüb'l Weizen aus der Flasche	
0,3 l.....	3,80 €
0,5 l.....	5,50 €

› ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ‹

Tonics & Ales Fever Tree, Thomas Henry, Schweppes	
0,2 l.....	ab 3,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,	
0,2 l.....	3,50 €
Saftschorle	
0,3 l.....	4,50 €
Pellegrino / Acqua Panna	
0,7 l.....	7,00 €
0,25 l.....	3,00 €

› OFFENE WEINE 0,2 L ‹

Lugana aus Italien	8,90 €
Chardonnay aus Frankreich	8,90 €
Pinot Grigio aus Italien	7,50 €
Rosé aus Frankreich	8,50 €
Primitivo aus Italien	8,90 €
Merlot aus Frankreich	8,90 €
Montepulciano d'Abruzzo aus Italien	8,50 €

Bei unserer Auswahl an offenen Weinen bieten wir regelmäßig wechselnde Winzer an.
Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage weitere Weine an.

› WEISSWEINE ‹

Roero Arneis aus Italien	
Valdinera	27 €/Flasche
Südtiroler Pinot Grigio aus Italien	
St. Michael Eppan	29 €/Flasche
Regaleali Bianco aus Italien	
Tasca d'Almerita	26 €/Flasche
Lugana aus Italien	
Ca dei Frati	37 €/Flasche
Lugana San Benedeto aus Italien	
Zenato	32 €/Flasche
La Segreta Bianco aus Italien	
Planeta	26 €/Flasche
Oberbergener Bassgeige aus Deutschland	
Franz Keller	39 €/Flasche
Sauvignon Blanc aus Frankreich	
Domaine de Millet	26 €/Flasche
Mârcon-Verzé aus Frankreich	
Domaines Lefaive	75 €/Flasche
Chablis A.C. aus Frankreich	
Drouhin-Vaudon	49 €/Flasche
Torrentes aus Argentinien	
Terrazas de los Andes	39 €/Flasche
Sauvignon Blanc aus Australien	
Cape Mentell Margere River.....	32 €/Flasche

› ROSE WEINE ‹

Miraval Chateau Miraval	44 €/Flasche
Rosa di Frati Cà die Frati	35 €/Flasche

› ROTWEINE ‹

Primitivo Luna Piena aus Italien	
Cantine San Marzano	29 €/Flasche
Sangiovese BIO aus Italien	
Le Fonti	28 €/Flasche
Chianti Classico aus Italien	
Fattoria Le Fonti	45 €/Flasche
Aliotto aus Italien	
Tenura Podernovo	35 €/Flasche
Barbera d'Asti Lavignone aus Italien	
Pico Maccario	36 €/Flasche
Barbera d'Alba aus Italien	
Prunotto	38 €/Flasche
(2000) Camartina aus Italien	
Querciabella	125 €/Flasche
Unsere Rotwein Empfehlung	
(2013) Le Gonnare aus Italien	
Fabio Motta	69 €/Flasche
Tignanello aus Italien	
Marchesi Piero Antinori	159 €/Flasche
Château Chasse Spleen A.C. aus Frankreich	
Moulins-en Médoc	89 €/Flasche
Château des Ormes de Pez aus Frankreich	
St. Estephe	99 €/Flasche
Rioja Reserrva aus Spanien	
Baron de Ley	49 €/Flasche
Trilogia aus Griechenland	
Christo Kokkalis	65 €/Flasche
Les Côteaux Cabernet Franc aus Südafrika	
Mont du Troit	42 €/Flasche
(2017) Occhetti Nebbiolo Langhe aus Italien	
Prunotto	55 €/Flasche
(2016) Barbera d'Asti D.O.C. aus Italien 3L	
Pico Maccario	180 €/Flasche

› CHAMPAGNER ‹

Brut Impérial	
Moët & Chandon	89 €/Flasche
ICE Impérial	
Moët & Chandon	120 €/Flasche
(1998) Dom Perignon P2	
Moët & Chandon	289 €/Flasche
Grand Brut Premier	
Perrier Jouët	85 €/Flasche
(2008) Roederer Cristal Brut	
Louis Roederer	299 €/Flasche
Roederer Brut Premier	
Louis Roederer	89 €/Flasche
Ruinart Brut Rosé	
Ruinart	149 €/Flasche

Bitte fragen Sie auch nach unserer Digestif- und Weinkarte mit über 400 Positionen.

Please ask for our separate digestif & wine list.