



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

> ANTIPASTI <

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

Caesar Salad 12,- €

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 17,- €
Wafer-thin slices of veal with tuna fish cream and caper apples

Rinder Carpaccio vom Hereford Prime mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan 19,- €
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 19,- €
Beef Tatar Classic Style of Hereford Prime Beef

Veganer Wildkräuter Salat Granatapfel Dressing Beeren und Nüssen 15,- €
Vegan wild herb salad with pomegranate dressing, berries and nuts

Patata Carpaccio mit Mascarpone Crème, Steinpilzen und Wildkräutern. 17,- €
Potato Carpaccio with mascarpone creme, boletus mushrooms and wild herbs

Kartoffel Deluxe Geschichtete und gebratene Kartoffel mit Ricotta und Rindertatar an weisser Balsamico Creme..... 21,- €
Layered and fried potato with ricotta cheese, beef tatar and white balsamico crème

Gegrillte Wassermelone mit Basilikumöl, Limette, Soja, Pinienkerne und Ciabatacrunch 16,- €
Grilled watermelon with basil oil, lime, soy, pine nuts and ciabatta crunch

Thunfischtatar mit Mango und Avocado an Mascarpone mit Limettenöl verfeinert 19,- €
Tuna tatar with mango, avocado and mascarpone finished with lime oil

> DESSERT <

Banoffi mit Schokomascarpone und Mango 12,- €
Banoff with chocolate mascarpone and mango

Sorbet Variation..... 10,- €

Creme Brûlée de cacao mit Kumquats..... 11,- €

Schokoladen Soufflé mit schmelzendem Kern und Vanille Eis 11,- €
Chocolate soufflé with melting core and vanilla ice cream

Scroppino..... 9,- €

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

> 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 36 | 48 €

Hereford Prime Rib-Eye-Steak
250 g | 400 g 38 | 53 €

Hereford Rumpsteak
250 g | 400 g 36 | 49 €

Dry Aged
300 g | 400 g 58 | 69 €

Saucen
Cafe de Paris, Schweizer Pfeffer Sauce oder Kräuterbutter 5 €
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, Rosmarinkartoffeln, Spinat
Please choose two of the following sides dishes Mediterranean vegetables, seasonal salad, olive oil fries, rosemary potatoes, spinach

Trüffelpüree oder Trüffelpommes..... + 5 €
truffle puree or truffle fries

> RISOTTO + PASTA <

Safran-Risotto mit Riesengarnelen 34,- €
Saffron risotto with Black Tiger Prawns

Schwarze Sepia Pasta mit grünem Spargel und Riesengarnelen..... 34,- €
Black sepia pasta with green asparagus and Black Tiger Prawns

Tagliatelle Tartufo mit Trüffel Velouté und schwarzen Trüffel 27,- €
Truffle pasta with truffle velouté sauce and fresh truffle

Spaghetti mit Sashimi Thunfisch, Tomaten und Ingwer 27,- €
Spaghetti with tuna, tomatoes and ginger

Paccheri Pasta mit Ziegenkäse, Pinienkernen und getrockneten Kirschtomaten 22,- €
Paccheri pasta with goat cheese, pine nuts and dried cherry tomatoes

Glasraviolo mit Mangold, Burata, Tomate und Trüffel..... 26,- €
Glass ravioli with chard, burrata cheese, tomatoes and truffle

Pfifferling Risotto mit gegrillter Jakobsmuschel und Basilikumöl..... 28,- €
Boletus mushroom risotto with grilled scallops and basil oil

> FISCH | FISH <

Filets von der Mittelmeer Dorade auf Ratatouille mit Salzkartoffeln 28,- €
Filets of Sea bream with ratatouille and boiled potatoes

Gegrillter Oktopus an Tomatenconcassée mit Zitronen Kartoffeln 28,- €
Grilled Octopus with tomato concasse and lemon potatoes

Gegrillter Lachs mit Grüner Pfeffer Sauce, dazu Sepia Pasta 28,- €
Grilled salmon with green pepper sauce and black sepia pasta

Gegrilltes Thunfischsteak auf Wasabistampf und asiatischem Wokgemüse 32,- €
Grilled Tuna Steak with wasabi potato mash and Asian wok vegetable

Wolfsbarsch in Chablisauce und Safran auf schwarzen linsen, Blattspinat und weißen Balsamicozwiebeln 32,- €
Sea bass in Chabli wine sauce with saffron on black lentils with spinach and white balsamic onions

Meeres Trilogie Sesam Thunfischsteak mit Pulpo und Jakobsmuscheln dazu Pak Choi auf Perlgraupenrisotto..... 34,- €
Sesame tuna steak with grilled octopus and scallops on pearl barley risotto with pak choi

> FLEISCH | MEAT <

Kalbsschnitzel Paillard mit Weißwein-Zitronensauce* 24,- €
*Small veal cutlets nature with white wine and lemon sauce**

Kalbsschnitzelchen Glasschrank mit Schweizer Pfefferrahmsauce* 26,- €
*Small veal cutlets nature with swiss pepper cream sauce**

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

Rinder Carpaccio mit getrüffeltem Linguine, Parmesan und Mascarpone 29,- €
Beef carpaccio with truffled linguine pasta, parmesan cheese and mascarpone

Tagliata di Mediterraneo Dünn geschnittene, kurz angebratene Tranchen vom Irischen Rinderfilet mit Rucola und Parmesan 34,- €
Thinly sliced and briefly fried slices of Irish beef filet with rocket salad and parmesan

> TAGESEMPFEHLUNG <

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



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

› APERITIF ‹

Prosecco Brut Sergio Mionetto	
0,1 l.....	7,50 €
Schumanns Tocco Rosso	
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	
0,2 l.....	9,50 €
Hugo	
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	
0,2 l.....	9,00 €
Hugo Nero	
Prosecco, Belsazar rosé, schwarzer Holunder, Tonic Water	
0,2 l.....	8,50 €
Hugo Virgin	
Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze	
0,2 l.....	8,00 €
Spritz Aperol	
Prosecco, Aperol, Soda, Limette	
0,2 l.....	9,00 €
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.....	7,00 €
Martini Dry Cocktail	
(Gin, Noilly Prat, Olive)	
5 cl.....	8,50 €
Sherry Very Dry, Medium Dry	
5 cl.....	7,00 €
Portwein	
5 cl.....	8,00 €
Campari Tonic, Campari, Prosecco, Soda oder Orangensaft	
4 cl.....	9,50 €
Braustüb'l Pils vom Fass	
0,3 l.....	4,00 €
0,5 l.....	6,00 €
Braustüb'l Weizen aus der Flasche	
0,3 l.....	4,00 €
0,5 l.....	6,00 €

› ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ‹

Tonics & Ales Fever Tree, Thomas Henry, Schweppes	
0,2 l.....	ab 4,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,	
0,2 l.....	4,00 €
Saftschorle	
0,3 l.....	4,50 €
Pellegrino / Acqua Panna	
0,7 l.....	7,90 €
0,25 l.....	3,90 €

› OFFENE WEINE 0,2 L ‹

Bei unserer Auswahl an offenen Weinen bieten wir regelmäßig wechselnde Winzer an.

Lugana aus Italien	9,50 €
Chardonnay aus Frankreich	9,50 €
Pinot Grigio aus Italien	8,00 €
Rosé aus Frankreich	9,00 €
Primitivo aus Italien	8,90 €
Merlot aus Frankreich	8,90 €
Montepulciano d'Abruzzo aus Italien	8,50 €

Gerne bieten wir Ihnen auf Nachfrage weitere Weine an.

› WEISSWEINE ‹

Roero Arneis aus Italien	
Valdinera	29 €/Flasche
Südtiroler Pinot Grigio aus Italien	
St. Michael Eppan	34 €/Flasche
Regaleali Bianco aus Italien	
Tasca d'Almerita	29 €/Flasche
Lugana aus Italien	
Ca dei Frati	37 €/Flasche
Lugana San Benedeto aus Italien	
Zenato	35 €/Flasche
La Segreta Bianco aus Italien	
Planeta	29 €/Flasche
Oberbergener Bassgeige aus Deutschland	
Franz Keller	42 €/Flasche
Chenin Blanc aus Südafrika	
21 Gables, Spier.....	45 €/Flasche
Riesling aus dem Rheingau	
Schloss Vollrads, Kabinett trocken.....	39 €/Flasche
Chardonnay aus Südtirol	
Alois Lageder	36 €/Flasche

› ROSE WEINE ‹

Miraval Chateau Miraval	49 €/Flasche
Rosa di Frati Cà die Frati	35 €/Flasche

› ROTWEINE ‹

Primitivo Luna Piena aus Italien	
Cantine San Marzano	29 €/Flasche
Chianti Classico aus Italien	
Fattoria Le Fonti	49 €/Flasche
Aliotto aus Italien	
Tenura Podernovo	37 €/Flasche
Barbera d'Asti Lavignone aus Italien	
Pico Maccario	39 €/Flasche
Barbera d'Alba aus Italien	
Prunotto	42 €/Flasche
Tignanello aus Italien	
Marchesi Piero Antinori	169 €/Flasche
Château Chasse Spleen A.C. aus Frankreich	
Moulins-en Médoc	99 €/Flasche
(2003) Château des Ormes de Pez aus Frankreich	
St. Estephe	109 €/Flasche
Rioja Reserrva aus Spanien	
Baron de Ley	54 €/Flasche
Trilogia aus Griechenland	
Christo Kokkalis	69 €/Flasche
(2017) Occhetti Nebbiolo Langhe aus Italien	
Prunotto	59 €/Flasche
(2020) Chianti Classico - aus der Toskana	
Zweitwein Tignanello, Marchese Antinori,	
Tenuta Tignanello.....	89 €/Flasche

› CHAMPAGNER ‹

Brut Impérial	
Moët & Chandon	110 €/Flasche
ICE Impérial	
Moët & Chandon	130 €/Flasche
(1998) Dom Perignon P2	
Moët & Chandon	299 €/Flasche
(2008) Roederer Cristal Brut	
Louis Roederer	330 €/Flasche
Roederer Collection 442	
Louis Roederer	110 €/Flasche
Blanc de Blanc	
Louis Roederer	149 €/Flasche
NEU: Ruinart Brut Rosé	
Ruinart	159 €/Flasche

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

Please ask for our separate digestif & wine list.