



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

> ANTIPASTI <

Gemischte Vorspeise individueller Preis

Mixed starter according your personal selection

Individual price

Caesar Salad 14,- €

Burrata mit bunten Tomaten, Fleur de Sel Basilikumpesto und gereiftem Balsamico 17,- €
Burrata Cheese with colorful tomatoes, fleur de sel, basil pesto and aged balsamico

Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln 19,- €
Wafer-thin slices of veal with tuna fish cream and caper apples

Jakobmuschel Carpaccio mit Kräuter-Limetten Vinaigrette..... 19,- €
Scallop Carpaccio with herb-lime Vinaigrette

Rinder Carpaccio vom Hereford Prime mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan 21,- €
Beef carpaccio from Hereford Prime with truffle oil, rocket and parmesan

Glasschrank Classic Dreierlei Riesengarnelen im Kokosmantel mit dreierlei Dips 21,- €
Black Tiger Prawns in coconut shell with three different sauces

Handgeschabtes Rinder Tatar Classico vom Hereford Prime 21,- €
Beef Tatar Classic Style of Hereford Prime Beef

Veganer Wildkräuter Salat Granatapfel Dressing Beeren und Nüssen 16,- €
Vegan wild herb salad with pomegranate dressing, berries and nuts

Thunfischtatar mit Mango und Avocado an Mascarpone mit Limettenöl verfeinert 21,- €
Tuna tatar with mango, avocado and mascarpone finished with lime oil

Getrüffelter Rinder Tatar vom Irischen Hereford Prime mit schwarzem gehobeltem Trüffel 26,- €
Truffle beef tatar from Irish Hereford Prime with sliced black truffle

> DESSERT <

Banoffee mit Schokomascarpone und Mango 13,- €
Banoff with chocolate mascarpone and mango

Sorbet Variation..... 11,- €

Tonka Bohnen Crème Brûlée 12,- €
Tonka Bean Crème Brûlée

Schokoladen Soufflé mit schmelzendem Kern und Vanille Eis 12,- €
Chocolate soufflé with melting core and vanilla ice cream

Scroppino..... 10,- €

Chocolate Dream Schokoladige Verführung mit Wow-Effekt..... 14,- €
Chocolate temptation with wow effect

> FISCH | FISH <

Filets von der Mittelmeer Dorade auf Ratatouille mit Salzkartoffeln 32,- €
Filets of Sea bream with ratatouille and boiled potatoes

Gegrillter Oktopus an Tomatenconçassée mit Zitronen Kartoffeln 32,- €
Grilled Octopus with tomato concasse and lemon potatoes

Gegrillter Lachs mit Grüner Pfeffer Sauce, dazu Sepia Pasta 32,- €
Grilled salmon with green pepper sauce and black sepia pasta

Gegrilltes Thunfischsteak auf Wasabistampf und asiatischem Wokgemüse 36,- €
Grilled Tuna Steak with wasabi potato mash and Asian wok vegetable

Wolfsbarsch in Chablisauce und Safran auf schwarzen Linsen, Blattspinat und weißen Balsamicozwiebeln 36,- €
Sea bass in Chabli wine sauce with safron on black lentils with spinach and white balsamic onions

Meeres Trilogie Sesam Thunfisch Tournedo mit Pulpo und Jakobsmuscheln dazu Pak Choi auf Perlgraupenrisotto..... 38,- €
Sesame tuna steak with grilled octopus and scallops on pearl barley risotto with pak choi

> RISOTTO + PASTA <

Safran-Risotto mit Riesengarnelen 38,- €
Saffron risotto with Black Tiger Prawns

Schwarze Sepia Pasta mit grünem Spargel und Riesengarnelen..... 38,- €
Black sepia pasta with green asparagus and Black Tiger Prawns

Tagliatelle Tartufo mit Trüffel Velouté und schwarzen Trüffel 29,- €
Truffle pasta with truffle velouté sauce and fresh truffle

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

Gefüllte Bualetti Pasta mit Steinpilzen und Taleggio Käse 25,- €
Stuffed Banletti Pasta with porcini and Taleggio cheese

Gefüllte Hummer Pasta in Hummer Schaum Velouté..... 35,- €
Stuffed Lobster Pasta with Lobster Velouté

> 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 44 | 55 €

Hereford Prime Rib-Eye-Steak
250 g | 400 g 44 | 62 €

Hereford Rumpsteak
250 g | 400 g 42 | 54 €

Dry Aged
300 g | 400 g..... 66 | 79 €

Saucen
Cafe de Paris, Black Pepper, Schweizer Pfeffer Sauce oder Kräuterbutter 6 €
Cafe de paris, black pepper, 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..... + 7 €
truffle puree or truffle fries

> Unsere Steakempfehlung <

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!
Please ask our service staff!

> FLEISCH | MEAT <

Kalbsschnitzel Paillard mit Weißwein-Zitronensauce* 28,- €
*Small veal cutlets nature with white wine and lemon sauce**

Kalbsschnitzelchen Glasschrank mit Schweizer Pfefferrahmsauce* 29,- €
*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 getrüffelten Linguine, Parmesan und Mascarpone 33,- €
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 39,- €
Thinly sliced and briefly fried slices of Irish beef filet with rocket salad and parmesan



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 <

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
Pinot Grigio aus Italien	
Jermann.....	45 €/Flasch

> 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
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.