



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

› ANTIPASTI ‹

Vorspeisen Platte ab 2 Personen 21,- € p.P.
Starter platter for 2 people

Spinatsalat mit gebackenem Feta Käse
im Kataifi Teig, Pinienkernen, Cranberries
& Feigen 18,- €
*Spinach salad with baked feta cheese in kataifi dough,
pine nuts, cranberries & figs*

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*

Rinder Carpaccio vom Hereford Prime
mit Rucola und Parmesan 19,- €
Beef carpaccio from Hereford Prime, 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 14,- €
*Vegan wild herb salad with pomegranate dressing,
berries and nuts*

Thunfischtatar Asiatisch angemachtes Tatar mit Sesam,
Chili, Soja, Ingwer, Koriander und Limette..... 21,- €
*Asia tuna tatar with sesame, chili, soy, ginger,
coriander and lime*

Fischsalat mit Olivenöl und Zitrone mariniert,
dazu Sellerie und Paprika 19,- €
Fish salad with olive oil, lemon, celery and pepper

Baby Calamari
Frittierte Baby Calamari mit Aioli 18,- €
Fried baby calamari with aioli

Bruschetta Trio
mit Burrata, Trüffel und Pesto..... 12,- €
With burrata, truffle and pesto

› FISCH | FISH ‹

Gegrillter Oktopus an Tomatenconcassée
mit Thai Brokkoli, Zitronen Kartoffeln
und Wildkräutern 32,- €
*Grilled Octopus with tomato concasse, Thai broccoli,
lemon potatoes and wild herbs*

Lachs
an Spinat, Salzkartoffeln und Zitronensauce
mit Kirschtomaten verfeinert..... 29,- €
*Salmon with spinach, boiled potatoes and lemon sauce
refined with cherry tomatoes*

Loup de Mer in Beurre Blanc
an Rosmarin Kartoffeln und Ratatouille Gemüse 34,- €
*Sea bass in beurre blanc with rosemary potatoes
and ratatouille vegetables*

› 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.

Irish Nature Filet Prime
180 g | 250 g 38 | 48 €

Irish Nature Rib-Eye-Steak
250 g | 400 g 39 | 58 €

Irish Nature Rumpsteak
250 g | 400 g 35 | 47 €

U.S. Dry Aged Rumpsteak
300 g | 400 g..... 59 | 72 €

Wagyu Beef nach Tagesangebot

Saucen
Cafe de Paris, Black Pepper, Schweizer Pfeffer Sauce
oder Beurre Blanc 6 €
Cafe de paris, black pepper, swiss pepper sauce or Beurre Blanc

Kräuterbutter 4,50 €
herb butter

Wir empfehlen Ihnen zwei Beilagen zum Steak
aus den Folgenden:
Please choose two of the following sides dishes:

Mediterranes Grillgemüse, Folienkartoffel, Olivenöl-
Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Spinat
*Mediterranean vegetables, baked potato, olive oil fries,
rosemary potatoes, spinach* 5 €

Thai Brokkoli 6 €
Thai broccoli

Beilagensalat 6,50 €
Side salad

Trüffelpüree oder Trüffelpommes..... 9 €
truffle puree or truffle fries

Tagesmenü

4 Gang 79,- €
5 Gang 89,- €

Fragen Sie auch nach unserer exklusiven
6 Gang Fleischreise 119,- €

› RISOTTO + PASTA ‹

Risotto Milanese
Safran Risotto mit Jakobsmuschel und Garnelen 29,- €
Saffron risotto with scallops and tiger prawns

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

Burrata Pasta fruchtige Tomaten Sauce
und cremiger Burrata verfeinert mit Basilikum Öl..... 19,- €
Fruity tomato sauce und creamy burrata, refined with basil oil

Tortelloni
gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbei Butter..... 24,- €
Stuffed with ricotta cheese and spinach in sage butter

Orecchiette Pasta mit Rinderstreifen, Thai Brokkoli,
Kirschtomaten in Schweizer Pfefferrahm..... 28,- €
*With beef stripes, Thai broccoli, cherry tomatoes
in Swiss pepper cream sauce*

Veganes Boeuf Bourguignon 
mit Kartoffel Püree..... 26,- €
Vegan beef bourguignon with mashed potatoes

› FLEISCH | MEAT ‹

Kalbsschnitzelchen Glasschrank
mit Schweizer Pfefferrahmsauce 29,- €
serviert mit Gemüse der Saison und
Rosmarinkartoffeln
*Small veal cutlets nature with swiss pepper cream sauce
served with seasonal vegetables and rosemary potatoes*

Scallopina
in Butter Salbei Sauce dazu Rosmarinkartoffeln
und Gemüse der Saison 28,- €
*Scallopina in butter and sage sauce with rosemary potatoes
and seasonal vegetables*

Tagliata di Mediterraneo
Dünn geschnittene, kurz angebratene Tranchen vom
Irishen Rinderfilet mit Rucola und Parmesan 39,- €
*Thinly sliced and briefly fried slices of Irish beef filet
with rocket salad and parmesan*

› DESSERT ‹

Sorbet Variation  11,- €

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

Apfeltorte  12,- €
mit Nusscreme und saisonalem Obst Kompott 12,- €
Apple tart with nut cream and seasonal fruit compote

Scroppino  10,- €

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

San Sebastian Cheesecake
mit Beeren Kompott..... 13,- €
San Sebastian cheesecake with berry compote



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

Ginger Cassis

Gin, Prosecco, Ginger Beer, Cassis

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, Zenato, Italien 9,50 €

Grauburgunder, K.F. Groebe, Rheinhessen 9,00 €

Chardonnay, Côte de Gascogne, Domaine Millet, Frankreich 9,50 €

Rosé, La Cloche, Domaine de Millet, Frankreich 9,00 €

Primitivo, Puglia, Domodo, Italien 9,00 €

Montepulciano, d'Abruzzo, La Quercia, Italien 9,50 €

Bitte beachten Sie unsere exklusiven wechselnden Weine, die wir Ihnen gerne mit Coravin anbieten.

> WEISSWEINE <

Lugana aus Italien
Ca dei Frati 37 €/Flasche

Lugana San Benedetto aus Italien
Zenato 35 €/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

Pinot Grigio aus Italien
Jermann 48 €/Flasche

Sauvignon Blanc aus Deutschland
Reichsrath von Buhl, Pfalz 32 €/Flasche

Chardonnay aus USA
Newton 69 €/Flasche

Sauvignon Blanc-Semillon aus Australien
Cape Mentelle 32 €/Flasche

Nussberg Wiener Gemischter Satz aus Österreich
Wieninger 29 €/Flasche

Chenin Blanc Chardonnay aus Südafrika
Spier 25 €/Flasche

> ROSE WEINE <

Miraval Château Miraval 49 €/Flasche

Rosa di Frati Cà dei Frati 35 €/Flasche

Monte Rosé Bernard et Olivier Coste 29 €/Flasche

> ROTWEINE <

Primitivo Luna Piena aus Italien
Cantine San Marzano 29 €/Flasche

Aliotto aus Italien
Tenuta Podernovo 39 €/Flasche

Barbera d'Alba aus Italien
Massolino 42 €/Flasche

Blackprint aus Deutschland
Markus Schneider, Pfalz 42 €/Flasche

Tignanello aus Italien
Marchesi Piero Antinori 220 €/Flasche
95 Parker Punkte

Rioja Reserrva aus Spanien
Baron de Ley 54 €/Flasche

(2017) Occhetti Nebbiolo Langhe aus Italien
Prunotto Piemont 55 €/Flasche

(2020) Chianti Classico - aus der Toskana
Zweitwein Tignanello, Marchese Antinori,
Tenuta Tignanello 89 €/Flasche

(2015) Vitikult, Blaufränkisch aus Deutschland
Heinrich, Burgenland 29 €/Flasche

(2022) Oberbergener Bassgeige aus Deutschland
Spätburgunder, Franz Keller 39 €/Flasche

> CHAMPAGNER <

Brut Impérial
Moët & Chandon 110 €/Flasche

ICE Impérial
Moët & Chandon 130 €/Flasche

Grand Brut
Perrier Jouët 120 €/Flasche

La Cuvee Brut
Laurent Perrier 110 €/Flasche

(1998) Dom Perignon P2
Moët & Chandon 299 €/Flasche

(2008) Roederer Cristal Brut
Louis Roederer 330 €/Flasche

Roederer Collection 246
Louis Roederer 120 €/Flasche

Blanc de Blanc
Louis Roederer 189 €/Flasche

Ruinart Rosé 169 €/Flasche

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

Please ask for our separate digestif & wine list.