

US PRIME Black Angus vom Grill



Menü 3 Gänge Euro 32,00

Spargel Salat mit Safran-Vanille-Vinaigrette

*Flanksteak Prime USA
gegrillter grüner Spargel, jungen Spinat
& Steak Pommes*

Cassata Eis mit Amaretto Caramel

US Black Angus

Grain Fed Beef

TOP Sirloin Steak Prime

Euro 18,50

Flanksteak Prime „Black Angus“

Euro 24,80

Roastbeef Prime „Black Angus“

Euro 28,50

Ribeye „Entrecote“ Prime Black Angus

Euro 36,50

Filet Tenderloin Steak vom US Black Angus

Euro 39,50

Beilagen:

*gegrillte grüner Spargel Wedges
BBQ Butter, Thymianjus, Salsa Verde*

Mais Curry Creme Suppe mit karamelisiertem Popkorn

€ 6,50

Spargelsalat mit Safran-Vanille-Vinaigrette

€ 12,80

Burrata mit Orangensalat, Koriander und Basilikum Dressing

€ 11,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Taggiasca Oliven/Rucola/Datteltomaten/Parmesan

€ 14,80



Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt an Salbeibutter

Klein € 9,50

groß € 14,80



Gratinierte Jakobsmuscheln „St. Jacques“ mit Sardellen Butter

€ 14,80

„Sole Meuniere » Seezunge am Stück gebraten

Junger Spinat & Parmesan-Zitronen-Kartoffelspalten

€ 28,00

Gegrillter Lobster „Beurre de Corail“

Estragon, Linguini mit Datteltomaten und Kapern

€ 29,50

Weißer Deutscher Stangenspargel

mit Parmesan Zitronen Kartoffelspalten Sauce Hollandaise

€ 12,50



Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit „Steak Pommes“

€ 22,50



Crème brûlée

€ 5,80

Limonen Sorbet, Prosecco & Minze

€ 7,50

„Fondant au Chocolat“

halbflüssiger Schokoladenkuchen mit frischen Beeren

€ 8,50

Käsevariationen mit Trauben € 9,50

„Café Gourmand“

eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert € 6,80