

Wochenkarte

Aperitif Empfehlung

Frühlings Flower ^{1,2,9,10} 8.50

Aperol, Maracuja, Orange, Ananassaft, Zitrone, Malibu, Grenadine

Starter

Vegane Karottensuppe 7.50

garniert mit bunten Gemüsechips

Gebratene Garnelenspieße ^B 14.50

Auf Rucolabett mit Mango-Apfel-Chutney

~

Special Cuts

Dry Aged Kotelette vom Schwein 25.0 ^{350g}

min. 21 Tage am Knochen gereift.

*** CHEF`S RECOMMENDATION ***

Irish Herford -Teres Major 28.0 ^{300g}

Ein Cut aus dem Bug, dem hinteren Teil der Schulter. Auch flaches Filet genannt.
Kurz angegrillt und besonders zart.

Westerberger Fullblood Wagyu - RibEye 91.0 ^{350g}

Reinrassige Wagyu Rinderzucht aus Bayern.
Gewinner des Deutschen Wagyu Contest. Perfekt zartschmelzende Marmorierung
Suchen Sie sich dazu eine Beilage und eine Sauce aus.

Irish Herford - Beef Ribs ^J 24.0 ^{300g}

aus unserem Smoker, glaciert mit
Hausgemachter BBQ-Sauce

~

Dessert

Vanille-Blondie ^{A,G,C} 7,50

Mit weißer Schokolade und Himbeersauce



