

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 18

Tuna Tatar

Avocado | Ponzu | Taro Chips 19

Burrata

Bunte Tomaten | Basilikum | Zwiebelchutney 18

Pulpo sardisch

Kartoffel | Petersilie | Oliven | Zitrone | Staudensellerie 17

Heritage Salat

Hausdressing oder Himbeerdressing 10

+ gebratene Garnelen 17

+ Avocado 15

SUPPEN

Soupe du Marché

Täglich anders | täglich gut

9

Paprika – Parmesan – Süsspchen

Short Rib Pralline

12

VEGETARISCH

Pfifferlingsrisotto

Scamorza | Kresse | Kräuter | Champagner

22

Spinat Malfatti

Grüne Tomate | Salbei | wilder Brokkoli | Pinienkerne

22

VEGAN

Gefüllter Portobello Champignon

Sesam | Paprika | Süßkartoffel | schwarzer Knoblauch

19

FISCH

Seezunge

Safran – Kartoffeln | Gemüse aus dem alten Land | Beurre Blanc 54

Pulpo und Hamachi vom Grill

gegrillte Zitrone | Koriander | Kichererbse | Pimentos 36

Black Tiger Garnelen, Wildfang, 500g

Safran Aioli | Thymian | Knoblauch 42

Catch of the day

täglich anders | täglich gut

STEAKS

JETZT WIRD'S ABER RICHTIG HEISS! UND UNSER CHEF LIEBT IHN. DIE REDE IST VON UNSEREM 800° US-SOUTHBEND BROILER UND OFFENEM FEUER, AUF DEM UNSERE STEAKS GEGRILLT WERDEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM FEUERBAD WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT. UNBESCHREIBLICH!

BEEF

Schleswig-Holstein Dry Aged

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g	45
Filet 250g	49
Filet Ladies Cut 180g	35
Rumpsteak 300g	42

LAMM

Lammkarree mit Kräuterkruste 350 – 400g	39
---	----

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g	92
Entrecôte double 600g	90

SAUCEN & BEILAGEN

Saucen

Kräuterbutter
Sauce Béarnaise
Heritage Steaksauce
Teriyaki Jus

Gratiniert

Gorgonzola 6
Kräuterkruste 5

Beilagen

Heritage Fries | Rosmarin | Parmesan | Trüffelmayonnaise 8
Süßkartoffel Fries | Chilimayonnaise 7
Geröstete junge Kartoffeln | Peperoni | Petersilie 8

Gemüse

Zuckerschoten | Sesam | Soja 7
Pfifferlinge | Kräuter | Schalotte 9
Gerösteter grüner Spargel | Parmesan 9
Wilder Brokkoli | Tahini 8
Getrüffeltes Blattspinat 9
Pimentos de Padron 7
Kleiner Caesar Salat 4

KÄSE

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei Ihrer Käse-Auswahl

3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25
Dazu	
+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	8

DESSERT

New York Cheesecake Weißes Schokoladen – Macadamia – Eis Orangensalat	15
Zitronentarte Himbeersorbet Litchi Limette	14
Warmer Schokoladenkuchen hausgemachtes Vanilleeis	15
Parfait Variation Kirsche Passionsfrucht Minze Beeren	14
Mango Panna Cotta – vegan Kokos Beeren	14
Heritage Pralinen Aus unserer Patisserie	2,5

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.