

## VORSPEISEN

### **Tatar vom Rinderfilet**

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 18

### **Tuna Tatar**

Avocado | Ponzu | Taro Chips 19

### **Ziegenkäse und Hokkaido**

Tasmanischer Pfeffer | Blaubeere | Feldsalat | Kataifi 18

### **Knuspriger Schweinebauch 48|63**

Zuckerschote | Sesam | Hoisin | Szechuan Pfeffer 17

### **Heritage Salat**

Hausdressing oder Japanische Vinaigrette (vegan) 10

+ gebratene Garnelen 17

+ Avocado 15

+ Filetspitzen 16

---

## AUSTERN

### **Fines de Claire**

Schalotten – Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone je 4,5

---

## SUPPEN

### **Soupe du Marché**

Täglich anders | täglich gut

9

### **Getrüffelter Kartoffelcappuccino**

Perigord Wintertrüffel | Schnittlauch

12

## VEGETARISCH

### **Trüffel Oricchiette**

Perigord Wintertrüffel | Buchenpilze | Spargel

28

### **Gratinierter Honig - Ziegenkäse**

Rote Bete Risotto | Pekannuss | Knackerbse

25

## VEGAN

### **Gyoza**

Süßkartoffel | Shii Take | Frühlingslauch | Sesam | Chili

24

## FISCH

### **Seezunge**

Safran – Kartoffeln | junges Gemüse | Beurre Blanc

54

### **Hamachi Steak vom Grill**

Koriander | Pak Choi | Edamame

38

### **Halber Hummer Thermidor**

Sauce Mornay | kleiner Salat | Fries

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 |
| Special Cut of the day<br>täglich anders   täglich gut |    |

## LAMM

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Lammkarree mit Kräuterkruste | 42 |
|------------------------------|----|

---

## FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

### Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g 98

Entrecôte double 600g 90

---

## SAUCEN & BEILAGEN

### Saucen

Kräuterbutter

Café de Paris Butter

Sauce Béarnaise

Heritage Steaksauce

Teriyaki Jus

### Gratiniert

Gorgonzola 6

Kräuterkruste 5

### Surf & Turf

halber Grönland Hummer 29

### Beilagen

Heritage Fries | Rosmarin | Parmesan | Trüffelmayonnaise 8

Maniok Fries | Chilimayonnaise 8

Nussbutter Püree 7

### Gemüse

Ratatouille | Parmesan 7

Gerösteter grüner Spargel | Sesam 9

Wilder Brokkoli | Tahini 8

Gebratene Pilze | Kräuter | Schalotte 9

Pimentos de Padron 7

Kleiner Caesar Salat 4

---

## KÄSE

### Vom Maître Affineur Waltmann

|  |    |
|--|----|
| 3 Stück                                | 12 |
| 5 Stück                                | 18 |
| 8 Stück                                | 25 |
| <b>Dazu</b>                            |    |
| + Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl) | 9  |

---

## DESSERT

### **Brombeer – Parfait**

Weißes Schokolade | Walnuss | Melisse 14

### **Pistazien – Birnen – Dacoise**

Honig – Birnen – Sorbet | Holunderbeere 15

### **Warmer Schokoladenkuchen**

Vanilleeis | Kumquat 15

### **Karamell – Haselnuss – Delice**

Feige | Kardamomeis | Portwein 14

### **Schokoladen – Zucchini – Brownie (vegan)**

Bananensorbet | Pekannuss 15

### **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.