Speisekarte zum Valentinstag

Starter

Tatar vom Rind „Jolifou“ 15,50€
80g Mariniertes Tatar / Onsenei / hauseigne Gewürzmischung / knuspriges hausgemachtes Sonnenblumenbrot

Beeftello Tonnato 16,90€
zart gekochtes Rindfleisch / cremige Thunfischsacue / marinierte Austernpilze / Kapern Chimichurri

Italy on a Spoon 14,50€
Buffalo Mozzarella / Zucchini-Kaviar / getrocknete Kirschtomaten / Rucola

Brotkorb A.I.K. 11,50€
gemischter Brotkorb / Chimichurri / Gorgonzola Butter / Mojito-Mayo

~

Main

Tagliatelle „á la Q“ 23,90€
Tagliatelle / Pulled Beef / BBQ-Sahne Sauce / Trüffel / Austernpilze

Kabeljau Steak 23,50€
gebratenes Kabeljaufilet / Kartoffelpüree mit Parmesan / marinierte Bete

Oh my Deer 28,90€
180g Hirschrückensteak “rosa” gegrillt / Spitzkohl mit Vanille und Frischkäse / Rotwein-Schalotten Oliven-Walnuss-Krokant

Steaks (wet aged)
Filet 180g - 36€
Gröbenbach 220g – 29€
Roastbeef 250g – 33€

Bitte beachten, wir haben auch einen Reifeschrank 😊

Beilagen
Pommes Frites 6,90€
Trüffel Pommes Frites 8,50€
Kartoffelpüree mit Parmesan 7,50€
Cremiger Spitzkohl mit Vanille 7,50€
Rote Bete Salat 6,90€
Beilagensalat 6,90€

Dessert

New York Cheesecake 5,90€
Zitrone / Amarettini / Frischkäse / Schokolade

Mousse au Chocolat 7,90€
Fluffige Schokolade / Zwergorangen.Chutney / Rotwein-Beeren-Gel

Menü zum Valentinstag

I

Brotkorb mit hausgemachter Butter und verschiedenen Dips

(Riesling Prosecco)

II

Tatar von der Black Tiger Garnele / Avocado / Lachsforellen Kaviar / getrocknete Tomaten

(Roter Veltliner)

III

Surf ´n Turf (150g Filet oder 200g Roastbeef) / geschmortes Wurzelgemüse / Kartoffelpüree mit Parmesan

(Süßschwarz)

IV

New York Cheesecake / Erdbeeren Curd

(Spiced Strawberry Daiquiri)

Preis Menü: 75€

Mit Weinbegleitung: 99€
(Jonas Kiefer aus Worms/Rheinhessen)

Menü bitte vorbestellen!