Abendkarte

Kopfsalat, grüne Soße & Nüsse *- vegan -*		10
Burrata & Kürbis *- vegetarisch -*		13
Romanasalat & Filetspitzen Tataki		12
Beef Kroketten, Spitzkohlsalat & Kräutermayo		12
Philly Cheesesteak Brioche		19
Tatar vom Rinderfilet, Bio Ei & Meerrettich	*100g*	19
	150g	26
Garnelen gegrillt (Wildfang Atlantik) & Aioli	*4 stk*	16
	8 stk	32

* * *

Aubergine geschmort, Zucchinisalat & Schalottenpüree *- vegan -*		19
Brunnenkresse Risotto, Pfifferlinge & Ricotta *- vegetarisch -*		22
Moules & Frites		19
Pulled Beef Burger, Spitzkohl, Chili Mayo & Pommes		19
Pulpo, Paprika, Kalamata Olive, Salzzitrone		24
Das FleischerSchnitzel (Brandenburger Ferkel) & Kartoffel-Gurkensalat		27

Grill

Filet Mignon (Angus)	*150g*	24
Entrecôte (Pommersches)	*300g*	34
Filet (Angus)	*200g*	32
	300g	42
Chateaubriand (Angus)	*600g*	84
Flanksteak (Irish Hereford) Cuts nach Gewicht	*je 100g*	9,50
Côte de Boeuf (Schwarzweißes Fleckvieh) Cuts nach Gewicht	*je 100g*	10
Tomahawk (Pommersches)	*1000g*	98

Sauce	Béarnaise / Cognac-Pfeffer / Chimichurri	5
Beilagen	Pommes frites / Grüne Bohnen / Kartoffelpüree Pimientos de padron	5
	Süßkartoffelpommes / Mac'n'Cheese / Salat (gelbe+rote Bete) Blattsalat (Radieschen, Kräuter) / Grüne Bohnen mit Speck	6
	Wilder Broccoli (Soja,Chili,Knoblauch) / Tomatensalat & Olive	7
	Kartoffelpüree getrüffelt	8

Crème brûlée & Himbeersorbet	9
Vanille Softeis hausgemacht (wahlweise Salzkaramell oder Himbeer Topping)	9

alle Preise inkl. MwSt

exkl. Service & Tip