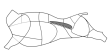
FILETSTÜCK
DAS URGESTEIN

VORSPEISEN - *starters*

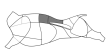
Vorspeisenteller aus der Vitrine *mixed starters from display*	15
Carpaccio vom John Stone Filet ı Einlegergurke ı Eigelb ı Kartoffelchips *carpaccio of John Stone Filet ı cucumber ı egg yolk ı patato crisp*	19
Kirsch Gazpacho ı Garnelen ı Aioli *cherry gazpacho ı prawns ı aioli*	15

RIND - *beef*

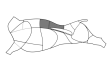
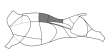
„FILETSTÜCK" drei Wochen trocken gereift – *3 weeks dry aged*

Filet 	150 g	32	250 g	49

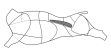
Freesisches Rind drei Wochen trocken gereift – *3 weeks dry aged*

Entrecôte 	300 g	42	400 g	49

Pommersches Rind mindestens fünf Wochen trocken gereift – *5 weeks dry aged*

Hochrippe 	300 g	34	500 g	55
Prime Rib				
Entrecôte 	250 g	29	400 g	42

Irisches Rind von John Stone drei Wochen trocken gereift – *3 weeks dry aged*

Filet 	200 g	39	300 g	55

LAMM - *lamb*

Lammfilet, Neuseeland *lamb filet, New Zealand*	21

EIN TELLER

Gebratene Filetspitzen ı Bulgur ı Avocado ı Baumtomate *Filet tips ı bulgur ı avocado ı tamarillo*	25

SAUCEN UND BUTTER – *sauces and butter*

Jus *(gravy)*	4
Flying Fox *(hollandaise)*	3
Café-de-Paris-Butter *(herb butter)*	3

BEILAGEN - *sides*

Kartoffel-Endivien-Stampf *Mashed potatoes with endive*	4
Rosmarinkartoffeln *Rosemary potatoes*	4
Zucchini ı Tomate ı Parmesan ı Sonnenblumencreme *Zucchini ı tomato ı parmesan ı cream of sunflower seed*	5
Pfifferlinge ı Petersilie ı Bergpfirsich *chanterelles ı parsley ı flat peach*	5
Babyleaf-Spinat ı Ingwer-Limettensauce *babyleaf spinach ı ginger and lime sauce*	5
Lauch ı Schafsjoghurt ı Mandel *leek ı sheep milk joghurt ı almond*	5
Jahreszeitliche Blattsalate *seasonal salad*	4

DESSERT UND KÄSE

FILETSTÜCK-Dessert	10

Grillen-Garen-Ruhen
Ein gutes Steak braucht 20-30 min
Alle Preise in Euro

FILETSTÜCK
DAS URGESTEIN

Käsevariation hausgemachte Tomatenmarmelade Senf von Trockenfrüchte 12

Cheese variation with tomato jam & fig mustard

Grillen-Garen-Ruhen
Ein gutes Steak braucht 20-30 min
Alle Preise in Euro