



FILETSTÜCK

MENÜ

Sardinenpizza á la FILETSTÜCK
confierte und gebeizte Sardine/Lardo/Burattacremé/Oliven und Tomate
18

Schweinebauch sous vide
Kopfsalat/ lauwarme Sylter Royal/Pflaume/Kefir/Kreuzkümmel
22

Dreierlei von der Erbse im Glas
geräucherter Hüttenkäse/Ingwer/Kombucha
14

Supreme vom Schwarzfederhuhn
Pfifferlinge/Staudensellerie/Petersilie/Weinbergpfirsich
28

FILETSTÜCK Entrecôte/
Ofenkartoffel/Minimais/Perlzwiebeln/Essigjus
32

Bircher Müsli
Apfel/Birne/Orange/Nüsse/Haferflockenmilch//Dinkelgras
10

Die angegebenen Preise beziehen sich auf die Gerichte á la carte.

Das Menü kostet für

3 Gänge (Sardine, Entrecôte, Dessert)	45
4 Gänge (Sardine, Schweinebauch, Entrecôte, Dessert)	55
5 Gänge (ohne Schwarzfederhuhn)	62
6 Gänge	69
Weinbegleitung pro Gang:	6

Das Menü gibt es von Di.-Sa. ab 18:00 Uhr.

VORPSPEISEN

Ibérico Jamón de Bellota Reserva, vom Schinkenbock geschnitten, 36 Monate gereift		28
Vorspeisenteller aus der Vitrine		15

RIND

FILETSTÜCK DRY AGED

Entrecôte	300 g	38
	400 g	48
Filet	150 g	29
	250 g	45

Pommersches Rind

Hochrippe	300 g	29
	500 g	45
Entrecôte	250 g	26
	400 g	38

Irishes Rind von Donald Russell

Filet	200 g	34
	400 g	55

LAMM

Lammfilet, Australien	21
Lammchops von Donald Russel	28

SAUCEN UND BUTTER

Jus	
Flying Fox	
Café de Paris Butter	

BEILAGEN

Kartoffel-Endivien-Stampf	
Rosmarin Kartoffeln	
Babyleaf – Spinat mit Ingwer-Limettensauce	
Glasierte Karotten mit Sesam und Harrissa	
Blattsalat der Saison	

eine Beilage 5/ zwei Beilagen 9/
drei Beilagen 12/vier Beilagen 15
ab zwei jeweils mit einer Sauce oder einer Butter

DESSERT

Bircher Müsli/Apfel/Birne/Orange
Nüsse/ Haferflockenmilch/Dinkelgras 10

Allerlei von der Kirsche 10

Käse von Maître Philippe 12

UND DAZU

2003 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese
Markus Molitor/Mosel 0,1l 9

1999 er Sauternes
Château Saint-Amand 0,05l 6

Montag bis Samstag 12-15 Uhr / 18-23 Uhr
Feiertags 1Ä8-23 Uhr