



## SURF'N'TURF & MOULES

### STARTERS

#### Lamb's Lettuce

Nüsslersalat   Frenchdressing   Croûtons   Speck	14
mit Riesenkrevetten	21
mit Jakobsmuscheln	24

#### Mussels and Fries / Moules et frites

Miesmuscheln   Aioli   Knoblauchtoast   Fries	
Vorspeisen Portion	21
Hauptgang Portion	34

#### Scampi & Beef

Carpaccio vom Kaisergranat   Tatar vom Rind Kaviar vom Hering   Aioli   Apfel-Gel	25
--	----

### SOUPS

#### Clam Chowder

Miesmuscheln   Jakobsmuscheln   Kartoffeln   Rahm	18
---	----

### SURF'N'TURF

#### Build your Surf'n'Turf

200 g Entrecote vom Irish Beef  
Beilage & Sauce nach Wahl

«Neptune Style» mit Schneekrabbe & Bearnaise überbacken	56
mit in Nussbutter sautierter Rock Lobster Tail	64
mit 5 Stück mit Ingwer sautierten Riesenkrevetten	56
mit 5 Stück in Nussbutter sautierten Jakobsmuscheln	62
mit Miesmuscheln im Sud in der Boule serviert	52

### WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.  
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.  
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

#### Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki	100 g	80
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9		

#### Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+	100 g	40
----------------------	-------	----

#### Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:  
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu  
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel

**Tipp:** gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel  
als Vorspeise oder Zwischengang...

60

## SURF'N'TURF & MOULES

### STARTERS

#### Lamb's Lettuce

Nüsslersalat   Frenchdressing   Croûtons   Speck	14
mit Riesenkrevetten	21
mit Jakobsmuscheln	24

#### Mussels and Fries / Moules et frites

Miesmuscheln   Aioli   Knoblauchtoast   Fries	
Vorspeisen Portion	21
Hauptgang Portion	34

#### Scampi & Beef

Carpaccio vom Kaisergranat   Tatar vom Rind Kaviar vom Hering   Aioli   Apfel-Gel	25
--	----

### SOUPS

#### Clam Chowder

Miesmuscheln   Jakobsmuscheln   Kartoffeln   Rahm	18
---	----

### SURF'N'TURF

#### Build your Surf'n'Turf

200 g Entrecote vom Irish Beef  
Beilage & Sauce nach Wahl

«Neptune Style» mit Schneekrabbe & Bearnaise überbacken	56
mit in Nussbutter sautierter Rock Lobster Tail	64
mit 5 Stück mit Ingwer sautierten Riesenkrevetten	56
mit 5 Stück in Nussbutter sautierten Jakobsmuscheln	62
mit Miesmuscheln im Sud in der Boule serviert	52

### WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.  
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.  
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

#### Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki	100 g	80
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9		

#### Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+	100 g	40
----------------------	-------	----

#### Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:  
50 g Miyazaki Wagyu & 50 g Mollendo Wagyu  
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel

**Tipp:** gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel  
als Vorspeise oder Zwischengang...

60