

Speisekarte / menu

Euro

Winterlicher Blattsalat

mit eingelegtem Kürbis, gerösteten Nüssen und Kernen

9.00

Winter salad with pickled pumpkin, roasted nuts and seeds

Geräucherte Entenbrust

auf Feldsalat mit Portweifeigen und schwarzen Walnüsse

12.00

Smoked duck breast on lamb`s lettuce with port wine figs and black walnuts

Bunte Bete

auf Stracciatella di bufala mit Bittersalaten und Orange

10.00

Colorful beetroot on bitter lettuce with stracciatella di bufala and orange

Scheiben vom Roastbeef an Estragon-Senf

mit gepickeltem Gemüse und Wildkräutersalat

12.00

Slices of roast beef with tarragon mustard with pickled vegetables and wild herb salad

Kürbis- Ingwersuppe

mit Kürbiskernöl und Shiso Kresse

8.00

Pumpkin – ginger soup with pumpkin seed oil and shiso cress

Strauchtomatensuppe

mit Olivenöl und Croûtons

7.00

Tomato soup with olive oil and croûtons

Klasse statt Masse

Wir beziehen unser Fleisch direkt vom Spezialisten Standard Fleisch *aus Hamburg.*

Insbesondere unser Dry Aged Steak von der Norddeutschen Färse, welches in einem optimal klimatisierten Raum mit Buchenholzspänen am Knochen reifen darf, wird eigens für uns aus einem ganzen Rinderrücken selektiert.

Daher haben wir die Möglichkeit Ihnen Special Cuts von ca. 500g /45€ bis ca.1100g/99€ anbieten zu können. Je nach Gewicht und Garstufe kann die Servierzeit zwischen 30-45 Minuten betragen.

Quality instead of quantity

We source our meat directly from specialists in Hamburg.

In particular, our dry aged steak from the North German heifer, which is allowed to mature on the bone in an optimally air-conditioned room with beech wood chips, is specially selected for us from a whole saddle of beef.

We are therefore able to offer you special cuts from approx. 500g / €45 to approx. 1100g / €99. Depending on the weight and level of doneness, the serving time varies between 30-45 minutes

**Rumpsteak 200g
32.00**

**Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl.
Jede weitere Beilage/Sauce Aufpreis 5.00/2.00**

We will be happy to serve you two side dishes and a sauce of your choice with your steak.

Any additional side dish/sauce

surcharge 5.00/2.00

**Waldpilze / Rahmwirsing G / Pak Choi F,K / Blattsalat J
*Forest mushrooms / savoy cabbage / pak choi / leaf lettuce***

**Selleriepüree I,G / Steckrüben – Kartoffelstampf / Pommes Frites
*Mashed celery / mashed turnips potatoes / french fries***

**Kalbsjus / Estragon – Senf J / Sriracha Mayo F,1
*Veal jus / tarragon mustard / sriracha mayo***

Kürbisgnocchi
mit Ziegenfrischkäse, Babyblattspinat
Weintrauben und kandierten Walnüssen 23.00

*Pumpkin gnocchi with goat cream cheese, baby leaf spinach
grapes and candied walnuts*

Geschmorte Short Rib vom Rind
auf Selleriepüree mit sautierten Waldpilzen und Edamamebohnen 28.00

*Braised beef short rib on mashed celery
with sauteed forest mushrooms and edamame beans*

Teriyaki – Lachs
auf Sushireis mit Sesam, Pak Choi und Kroeppek 27.00

Teriyaki salmon on sushi rice with sesame, pak choi and kroeppek

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Weißweinschaum, Steckrüben – Kartoffelstampf
Pommery Senf und sautiertem Wirsing 26.00

*Fried cod fillet with white wine foam, mashed turnips potatoes
pommery mustard and sauteed savoy cabbage*

Tagliatelle
mit frischem Trüffel, Grana Padano und Frühlingslauch 23.00

Tagliatelle with fresh truffles, Grana Padano and spring onions

Tagliatelle Carbonara
mit Pancetta, Ei, Grana Padano und schwarzem Pfeffer 21.00
*Tagliatelle Carbonara with pancetta, egg, Grana Padano
and black pepper*

Kürbis – Tarte
mit Pistazieneis und eingelegten Cranberries 11.00

Pumpkin tart with pistachio ice cream and pickled cranberries

Apfelcrumble
mit marinierten Zwetschgen und Sauerrahmeis 9.00

Apple crumble with marinated plums and sour cream ice cream