



FLEISCH VOM HOLZ-KOHLEGRILL

(inkl. einer Soße oder Butter)

Cajun-, Chili-, oder Limettenbutter^g
Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise^{gg}
Sauerrahm^g

US Bavette ca. 280g, intensive Röstaromen	32,2
Rumpsteak der Klassiker ca. 280g, Sie können wählen <i>Argentinien (Weiderind)</i> <i>Australien (Getreidefütterung)</i>	37,2 +6
US Rib-Eye ca. 300g, typische Fettmarmorierung	47,9
US Rinderfilet ca. 280g, GOP Gold Label, buttriger Schmelz, zergeht auf der Zunge	68,2
Rinderfilet <i>Lady cut ca. 200g</i> <i>Gentleman cut ca. 300g</i> intensiv würzige Aromen, Weiderind	39,2 +18

Experience

Wagyu / Dry Aged
aus der Vitrine Tagespreis

Filet Rossini + 33
Gänseleber, Pastinake,
Wilder Brokkoli, Demiglace, Trüffel

SURF & TURF

als Add-On zum Steak

Kanadischer Hummerschwanz (ca. 120-140g)	33,5
Galizischer Pulpoarm	16,2
Black Tiger Garnele	15,8

Alle Steaks werden auf unserem Holzkohlegrill scharf angebraten, für das perfekte Grillerlebnis mit kräftigen Röstaromen.

BEILAGEN

zum Steak

GEMÜSE	je 4,9
Rahmkarotten ^{gi}	
Grillgemüse ^g	
Wilder Brokkoli mit Pastinakencreme	+6
Röstzwiebeln ^a	
Blattspinat ^g	
KARTOFFELBEILAGE	je 4,9
Röstkartoffeln ^g	
Kartoffelpüree ^g	
Fritten ^a	
Süßkartoffelpommes	
Gebackene Trüffel-Gnocchi ^{cog}	+6

VORSPEISEN

Gegrillter Romana ^g	15,4
Artischocke, Parmesan, Zitrone, Zwiebel	
Olive	4,2
Olive Leccino von Olanda	
Gegrillter wilder Brokkoli ^{ahi}	17,8
Pastinake, Haselnuss, Furikake, Blaubeere, Miso-Limette	
Gratinierter Ziegenkäse ^{gi}	16,5
Rucola, Walnuss, Steinobst, Basilikumdressing	
Jahrgangssardinen ^a	18,3
Melaine Favennec, La Compagnie Bretonne des Poissons, Penmarc'h Frankreich	
Salz Sellerie ^{fai}	15,2
Pastinake, confierte Shiitake, Perlzwiebel, vegane Jus, Kräuteröl	

SIGNATURE

Vorspeisen

Tapasvariation ^{cagbdjm}	26,5
6 kleine Köstlichkeiten zum Teilen	
Gegrillter Pulpo ^g	21,2
Artischocke, Tomatenchutney, Wiesenkräuter	
Manzo Tonnato ^{cdj}	18,5
kalt aufgeschnittenes Roastbeef, Thunfischkapernsoße, Wasabimayo	
Carpaccio vom Rinderfilet ^{gi}	19,8
Rucola, Pinienkerne, gehobelter Parmesan	
Steak-Tatar ca. 150 g ^{agdj}	24,8
Rinderfilet, geröstetes Brot, Eigelb, Senfmayo, Bellvair Butter	
Thunfisch-Tatar ^g	23,2
Avocado, Maracuja, Gurke, Zucchini	
Garnele Pil Pil ^a	26,2
Oliveöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, geröstetes Brot	

SALATE

Salat mit Wildkräutern ^{an}	9,8 15,9
Granatapfel, Sesam, Granola <i>klein</i> <i>groß</i>	
DRESSINGS:	
Basilikumdressing ⁱ	
Frenchdressing ^{cgj}	
Limettenvinaigrette ^{fa}	
Salat Bavette ^{an}	29,5
ein Streifen Bavette, Caesar Salat oder Salat mit Wildkräutern	
Tagliata	31,2
Filet tranchiert, Rucola, Tomate, Zwiebel, Parmesan, Pinienkerne	
Heid's Caesar Salat ^{cgdja}	10,8
Romanasalat, Parmesandressing, Brotchip, Granatapfel, Granola	
<i>Maispouladenbrust</i>	+ 16
<i>Black Tiger Garnele</i>	+ 15,8

PASTA & CO.

Pasta e Manzo ^{gi}	29,2
Cognac-Pfeffersauce, Rindfleisch vom Grill, Rucola, Tomate	
Trüffel-Gnocchi ^{cog}	32,2
Zuckerschoten, confierte Shiitake, Parmesanschaum, Trüffel	
Gebackener Blumenkohl ^{cog}	19,7
im Pankomantel ausgebacken, lauwarmes Süßkartoffelpüree, Wasabimayonnaise, Koriander	
Geflämmter Spitzkohl ^{fa}	17,8
geröstete Zwiebelcreme, Kräuteröl, Wiesenkräuter, Perlzwiebel	

US-BEEF

Unser Fleisch stammt von den Greater Omaha Packers (GOP) aus Omaha, Nebraska. Die ersten 8 Monate verbringen die Rinder (größtenteils Angus, aber auch Hereford) auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach leben die Tiere in Freigehege und werden 150-200 Tage mit Mais gefüttert. Dieser sorgt für die ausgeprägte Marmorierung und den intensiven, harmonischen Geschmack

AUSTRALIAN-BEEF

Das Australische Fleisch (ausschließlich Black Angus) stammt von der Farm Jack's Creek. Die Jungrinder grasen anfangs freilaufend, anschließend werden die Rinder mindestens 150 Tage mit Getreide gefüttert. Die sorgt für eine festere Fleischstruktur und einen intensiven Geschmack. Jack's Creek steuert alle Prozesse der Fleischproduktion selbst (Futtereinkauf, Aufzucht, Schlachtung) und erfüllt sowohl alle EU-Normen als auch HALAL-Vorschriften.

FISCH

Gegrillter Lachs ^{gdf}	34,5
Label Rouge Lachs, Kartoffelpüree, wilder Brokkoli, Passionsfrucht-Beurre-Blanc	

Vegetarisch

Vegan



ALKOHOLFREI

Bellaris Mineralwasser	0,75	7,5
Heid's Tafelwasser	0,7	5,8
Heid's Limo	0,4	6,8
Heid's Ice Tea	0,4	5,8
Coca – Cola / Zero ^{1,9,11}	0,2	4,1
Orangina / Rouge ¹	0,25	4,1
Ginger Ale ¹	0,2	3,9
Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2	3,9
Tonic Water ¹⁰	0,2	3,9
Saftschorle Apfel Maracuja Rhabarber Schwarze Johannisbeere	0,4	5,8

BIER^a

Lord Pils Vom Fass, Bellheimer, Pfalz	0,4	5,4
Valentins Hefeweizen Vom Fass, Bellheimer, Pfalz	0,5	5,9
Valentins Helles Vom Fass, Bellheimer, Pfalz	0,5	5,9
Kristallweizen Kristallklar mit Zitrone, Bellheimer, Pfalz	0,5	5,9
Lord Fresh Pils alkoholfrei	0,33	4,6
Heerlijk Hendesse Hell Kaltgehopftes Helles aus Heidelberg	0,33	5,8

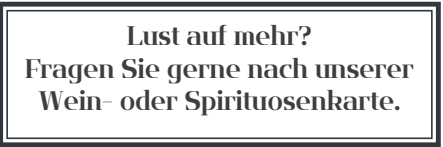


OFFENE WEINE 0,2⁵

WEISSWEIN	
Grauburgunder Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	10,8
Weißburgunder Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	10,8
Chardonnay IGP Villa Blanch, Calmel & Joseph, Pays d’Oc	11,4
Sauvignon Blanc Château Schembs, Worms, Rheinhessen	12,2
ROSÉ	
Tramari IGP Cantine di San Marzano, Apulien, Italien	9,2
Mas de Cadenet Côtes de Provence Frankreich	12,8

ROTWEIN

Primitivo di Manduria Cantine di San Marzano, Apulien, Italien	11,8
Château du Courlat Lussac Jean Baptiste Audy, St. Emillion, Bordeaux, Frankreich	14,8
Los Intocables Black Malbec Fincas las Moras, Mendoza, Argentinien	13,8
Crianza Murice Rioja Bodega Viña Ijalba, Rioja, Spanien	11,8



APERITIF

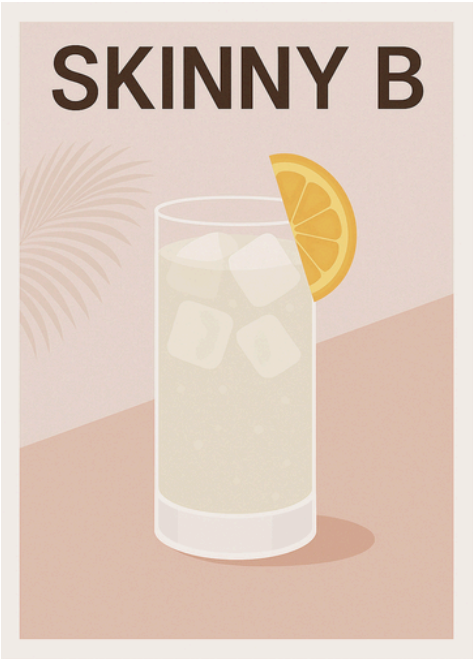
Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut	7,8
Crémant de Limoux Brut Rosé	7,8
Aperol Spritz ^{1,5,10}	9,8
Aperol // Prosecco // Soda	
Passion Spritz ⁵	10,8
Maracujacordial // Prosecco	
Lillet White Peach ^{1,5,10}	9,8
Lillet // Limette // Pfirsich Tonic	
Lillet Wildberry ^{1,5}	9,8
Lillet // Waldfrüchte // Wildberry	

NEGRONI^{1,5}

Americano	10,2
Wermut // Campari // Soda	
Negroni	11,8
Wermut // Campari // Gin	
Negroni Sbagliato	10,8
Wermut // Campari // Prosecco	
Barrel aged Negroni	12,8
Wermut // Campari // Gin im Rumfass gereift	

SOURS^c

Tequila Sour	12,8
Tequila // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Gin Sour ^{1,c}	12,8
Gin // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Whisky Sour ^{1,c}	12,8
Bourbon // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Amaretto Sour	12,8
Amaretto // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Heid's Sour	11,8
Aperol // Limette // Maracuja // Vanille	



LONGDRINKS

Dark & Stormy ^{1,10}	10,8
Dunkler Rum // Limette // Ingwer	
Heid's Paloma ^{1,3,10}	10,8
Tequila // Limette // Grapefruit // Soda	
Cuba Libre ^{1,9,11}	10,8
Havana Club 3 Jahre // Limette // Cola	
Skinny B	10,8
Soda // Vodka // Zitrone	

COCKTAILS

Mojito ¹	11,8
Rum // Limette // Minze	
Caipirinha ¹	10,8
Cachaça // Limette // Rohrzucker	
Margarita	10,8
Tequila // Limette // Cordial	
Moscow Mule ¹	10,8
Vodka // Limette // Ingwer	
Gin Basil Smash ¹	12,8
Gin // Basilikum // Limette // Zucker	
Espresso Martini ⁹	12,8
Vodka // Kaffeeликör	



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) Taurin Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch (einschließlich Lactose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Lupinen l) Weichtiere m) Schwefeldioxid und Sulfite n) Sesam Nach geltendem Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen Sie auf unseren Speisekarten unter den entsprechenden Nummern und Buchstaben kenntlich. Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile an nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Alle Preise in Euro.