

### starters

LACHS TATAKI 17.00  
Ingwer / Rettich / Kaviar

SURF & TURF ROLLS 16.00  
Makis / Knusprige Garnele / Rinderfilet / Avocado

BEEF TARTAR 18.00  
Avocado / Estragon-Emulsion / getoastetes Baguette / Butter

### salads

WAKAME SALAT vegan 10.00  
Seetang / Gurken / Avocado / Miso

SALAT MIT KNUSPRIGEN GARNELEN 17.00  
Trüffel-Vinaigrette / Japan-Mayonnaise

SALAT VON DER GRÜNEN PAPAYA vegetarisch 12.00  
grüne Papaya / Cashewnüsse / Chili-Limetten Dressing

### soups

KLASSISCHE RINDER-CONSOMMÉ 9.00  
Wurzelgemüse / Fritatten

PILZ-SCHAUMSUPPE 11.00  
Macadamia-Petersil Pesto

## Main course

FIRE OF AYUTTHAYA    vegan asiatisches Marktgemüse / scharfe Gewürzpaste / Tofu	21.00
KAI YANG CHICKEN zart gegrillt / Hühnerfleisch / Pak Choy Gemüse	24.00
GEDÄMPFTES HEILBUTTFILET Kaviar / Wok Gemüse / Thai Spargel	27.00
GEBRATENES SEETEUFELFILET Champagner-Risotto / Wiesenkräuter	29.00

## grilled on fire

RINDERFILET 180 GRAMM / 250 GRAMM	26.00 / 33.00
RIB EYE 320 GRAMM	36.00
CHATEAUBRIAND 400 GRAMM	49.00
SURF & TURF 250G RINDERFILET & BLACK TIGER PRAWNS	42.00

Alle Steaks sind vom Jospser Holzkohलगrill und werden mit Kartoffelpüree und Cognac Pfeffer Sauce serviert.

### sides

KARTOFFEL PÜREE	4.00
TRÜFFEL PÜREE	5.00
BLATTSALAT	5.00
BLATTSPINAT	4.00

### sweets

TOPFEN-LIMETTENCRÈME Himbeeren / Crumble	10.00
VALRHONA BITTER SCHOKOLADEN KUCHEN Vanilleeis	10.00
Gedeck	3.00