

VORSPEISEN

SALAT MIT ZIEGENKÄSE **12,00**

*Baby Leaf Salat, Crottin Chavignol, eingelegte Trauben
karamellisierte Walnüsse, Sauerteigbrot*

RINDERTATAR **13,00**

Eigelb, Kapern, Saure Gurke, Senf, Baby Leaf, Sauerteigbrot

THUNFISCHTATAR **13,00**

Chili, Teriyaki, Sesam, Zitronengras, Baby Leaf, Sauerteigbrot

GEBACKENER PULPO **13,50**

In geschmorten Tomaten, Paprika und Oliven, Sauerteigbrot

VITELLO TONNATO 2.0 **11,00**

*Rosa gegartes Kalb, Thunfischcreme, gebackene Kapern, Rucola
Melissakis Olivenöl*

HAUPTSPEISEN

- PILZ RISOTTO** **17,00**
Gegrillte Hähnchenbrust, gebackene Austernpilze
- THUNFISCH-TATAKI** **19,50**
Avocado, glasierter grüner Spargel, Wakame Salat, Erdnuss
- LINDENBLATT BEEF RIBS** **17,00**
Gegrillte Rinderrippchen, Gurkensalsa, Steakhouse Fries, BBQ-Sauce
- WEIßE TRÜFFEL-BOLOGNESE** **15,50**
Vom Rind, Tagliatelle, Wintertrüffel
- SAFRANPASTA** **19,00**
Spaghettini, Safransauce, confierte Kirschtomaten, Frühlingslauch, Riesengarnele
- GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN** **21,00**
Rinderbäckchen, Kräuter-Kartoffelpüree, gerösteter Blumenkohl
- WILDSCHWEINRAGOUT** **18,00**
Aus deutscher Jagt, gerösteter Speck-Rosenkohl, Hausgemachte Schupfnudeln

NACHSPEISEN

- LB-BROWNIE** **5,00**
Gebrannte Nüsse, Karamellsauce
- CHEESECAKE** **5,00**
Mit Knusperboden, Blaubeerkompott, frische Blaubeeren

STEAKS

RINDERFILET **200 gr** **32,00**
Australien . Jack´s Creek . Black Angus

RUMPSTEAK **250 gr** **24,00**
Irland . Jhon Stone . Weiderind . Dry Aged

FLANKE **200 gr** **22,00**
USA . Greater Omaha Packers . Black Angus

BAVETTE **300 gr** **39,00**
Australien . Jack´s Creek . Wagyu F1

PORTERHOUSE **800 gr** **79,00**
Australien . Jack´s Creek . Black Angus

TOMAHAWK **1000 gr** **89,00**
Irland . Jhon Stone . Weiderind . Dry Aged

BEILAGENPAKET **pro Person** **7,50**

Getrüffeltes Kartoffelpüree, grüner Spargel, Jus, Beilagensalat, Café de Paris Butter, Kräuterbutter