

MENÜ

AMOUSE BOUCHE

•

TATAKI VOM WAGYU BÜRGERMEISTER

Wasabi, Miso, Zitrus-Teriyaki

•

DAS GOLDENE EI

*10 Gramm Oscietra Kaviar, Pochiertes Wachtelei,
Tiroler Speck, Kartoffel*

•

WAGYU FLANKENSTEAK

Wilder Brokkoli, Quinoa, BBQ

•

HASELNUSS

Topinambur, Eis, Yuzu, Baiser

•

PETIT FOUR

95,00

WILLKOMMEN IM 800°

APPETITANREGER

JAHRGANGSSEKT 7,50
Königswingert, Nahe

JAHRGANGSSEKT ROSÉ 7,50
Königswingert, Nahe

CHAMPAGNER GRAND CRU 14,00
Michel Arnould, Verzenay

CHAMPAGNER GRAND CRU ROSÉ 15,00
Michel Arnould, Verzenay

CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 2012 39,00
Epernay

.....

GARDEN SPRITZ 12,00
Bitterorange, Kräuter, Gewürze
Chandon, Argentinien

ODE LEMON SPRITZ 12,00
Thymian, Bitter, Zitrone
Weinaperitif von Nico Espenschied, Rieslingsekt

ODE RUBY WOOD SPRITZ 12,00
Hibiskus, Rose, wilde Kräuter
Weinaperitif von Nico Espenschied, Rieslingsekt

ESCAPE 14,00
Momo´s Pina Colada (geklärt)
Rum, Ananas, Kokos, Limette

FASS-NEGRONI 13,00
Antica Formula, Campari, Hendrick's Gin

VORSPEISEN

SMOKEY BEEF TATAR	18,00
<i>Rindertatar vom Filet, geräuchert, gebeiztes Eigelb, Deutscher Kaviar, eingelegte Beeten</i>	
TATAKI VOM WAGYU BÜRGERMEISTERSTÜCK	19,00
<i>Miso, Wasabi, Sesam</i>	
GOLDENES EI	38,00
<i>10 Gramm Oscietra Kaviar, pochiertes Wachtelei, Tiroler Speck, Kartoffel</i>	
BÄRLAUCHSCHAUM	18,00
<i>Lachsforelle, Sumach</i>	
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH	18,50
<i>Chili, Mango, Koriander</i>	
ESCABECHE VOM STUBENKÜKEN	23,00
<i>Brust und Keule, Pistazie, geröstete Orange, eingelegte Gemüse</i>	
DAVID HERVÉ ROYAL	pro Stück 4,50
<i>Austern von der ältesten Austernzucht der Welt, Zitrone, Vinaigrette</i>	

.....

*Beginnen Sie den Abend mit einer unserer abwechslungsreichen
Vorspeisen. Unser Küchenchef Benjamin Busmann und sein Team
kreieren für Sie regelmäßig wechselnde Vorspeisen und Desserts.*

STEAKS VOM GRILL

WAGYU FLANKENSTEAK

Nicht so mager wie ein Filet, aber nicht so fettig wie ein Entrecote, der perfekte Mittelweg.

Australien, Jack's Creek Farms

Wagyu

200 g | 36,00

WAGYU FLAP MEAT BAVETTE

Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack

Australien, Jack's Creek Farms

F1 Wagyu

300 g | 52,00

WAGYU RINDERFILET MS9+

Stark marmoriert, harmonische Textur und ausgeprägter Eigengeschmack.

Australien, Jack's Creek Farms

Wagyu MS9+

250 g | 140,00

*Dieser Cut ist mehrmals als **World Steak Challenge Winner** ausgezeichnet. Das Fleisch schmilzt förmlich schon in der Hand und ist berühmt für seine legendäre Zartheit.*

BEI 800° GEHT NICHTS VERLOREN, ALLES BEHÄLT SEINEN WERT.

Deshalb verwenden wir möglichst viele Stücke eines Tieres. Besonders, wenn es sich um Cuts handelt, die über lange Zeit ignoriert wurden und deshalb in Vergessenheit geraten sind. Probieren Sie einmal abseits der Gewöhnlichkeit. Sie werden überrascht sein, welche Qualität Sie erwartet.

STEAKS VOM GRILL

RINDERFILET

Der Klassiker unter den Steaks. Mager und butterzart.

Deutschland, Norland

Kreuzung aus Milch- und Fleischkuh 200 g | 39,00

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus 200 g | 48,00

ENTRECOTE

Voll und kräftig, stark marmoriert, saftig und voller Geschmack.

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus 300 g | 47,00

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind, Asche Aged 400 g | 85,00

In Buchenholzasche gereift, welche mit grobem Meersalz, Pfeffer und Kräutern vermischt wird. Einzigartig aromatisch und geschmacksintensiv.

RUMPSTEAK

Dry Aged, kernig aromatisch, sanfter Geschmack von Heu durch das irische Weideland.

Irland, John Stone

Irisches Weiderind 300 g | 37,00

Durch Dry Aging erhält das Fleisch seinen unverwechselbar kräftigen Geschmack und ist vor allem für seinen nussig rauchigen und würzigen Charakter beliebt. Für weitere Dry Aged Stücke fragen Sie gerne unser Serviceteam.

.....

HAPPY FOIE GRAS GEBRATEN

Zu jedem Steak als Upgrade möglich

50 g | 15,00

STARKE STÜCKE

COWBOY CUT

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 13,00

PORTERHOUSE

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 12,50

PRIME RIB "BLACK LABEL"

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 12,50

TOMAHAWK

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 13,00

DER LUDWIG

Der Ludwig ist in Deutschland die erste Adresse, wenn es um herausragende trockengereifte Fleischqualität geht. Die Aufzucht der Tiere unterliegt dabei ebenso hohen Qualitätsstandards wie die Verarbeitung zu den verschiedenen Cuts selbst. So werden die mit dem „Black Label“ versehenen Stücke unserer Karte von Dirk Ludwig noch handverlesen – nur sie erhalten das außerordentliche Gütesiegel. Wir sind stolz, diese außergewöhnliche Qualität bereits das dritte Jahr in Folge an unsere Gäste weitergeben zu dürfen.

SHARING IS CARING

Mit dem 800 Grad Special kommen Sie in den Genuss drei besonders herausragender Cuts aus unserer Karte und können diese im Vergleich zueinander verkosten. Unser 800 Grad Special, bestehend aus 850g feinstem Fleischgenuss, eignet sich hervorragend zum Teilen.

800 GRAD SPECIAL

WAGYU RINDERFILET

Wagyu MS9+, Worlds Steak Challenge Winner, 250 gr

•

ENTRECÔTE ASCHE AGED

Dirk Ludwig, 400 gr

•

WAGYU FLANKENSTEAK

Jack's Creek, 200 gr

250,00

BEILAGEN

<i>Grüner Spargel</i>	6,50
<i>Glacierte Bundmöhren</i>	4,50
<i>Gebratene Pilze</i>	5,00
<i>Gerösteter Blumenkohl mit Sesam</i>	5,00
<i>Glacierter Spinat</i>	4,50
<i>Pak-Choi und Edamame mit Soja</i>	5,00
<i>Gemüsemix</i>	5,50
<i>Kartoffelpüree getrüffelt</i>	5,50
<i>Backkartoffel mit Sour Cream</i>	5,00
<i>Steakhouse Pommes</i>	5,00
<i>Süßkartoffel-Trüffelpommes</i>	6,00
<i>Maiskolben in Honig-Senfmarinade</i>	5,00
<i>Geröstetes Knoblauchfocaccia</i>	4,50

SAUCEN

<i>Sauce Bearnaise</i>	3,50
<i>Jus</i>	3,50
<i>Pfeffersauce</i>	3,50
<i>Kräuterbutter</i>	3,00
<i>Cafe de Paris Butter</i>	3,00
<i>Trüffelmayonnaise</i>	3,00
<i>BBQ-Sauce</i>	2,50

DESSERT

RHABARBER	10,00
<i>Quark, Mürbteig, weiße Schokolade</i>	
HASELNUSS	12,00
<i>Topinambur, Eis, Yuzu, Baiser</i>	
KÄSE VOM WAGEN	16,00
<i>„The Cheese Artist“ Bernhard Gruber, Riegersburg, Steiermark</i>	

.....

Die Fromagerie „The Cheese Artist“ von Bernhard Gruber aus Riegersburg in der Steiermark ist Österreichs 1. Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt. Jeder Käse ist ein Unikat. Affineur Bernhard Gruber kombiniert unterschiedlichste regionale Zutaten zu ganz neuen individuellen Kreationen, abhängig von der Jahreszeit, der Hochsaison und auch dem biologischen Rhythmus des Tieres.

DIGESTIF

Auf unserem Digestif-Wagen finden Sie eine große Auswahl an Obstbränden, Likören und weiteren Spirituosen. Von der Spezialitäten-Brennerei Liebl im Bayerischen Wald über die Destillerie Etter aus der Schweiz bis hin zu Grappa Nonino aus Friaul ist für jeden Geschmack etwas dabei.

*Die Auswahl an Spirituosen kann variieren.
Gerne beraten wir Sie hierzu.*

BIER VOM FASS

BECKS <i>Bremen</i>	0,3l 4,50 / 0,5l 5,50
SPATEN <i>München</i>	0,3l 4,50 / 0,5l 5,50
LEFFE BLONDE <i>Belgien</i>	0,25l 4,50
FRANZISKANER <i>München</i>	0,5l 5,50

ALKOHOLFREIES

FACHINGER <i>Medium oder Naturell</i>	0,25l 3,50 / 0,75l 7,50
SOFTDRINKS <i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	0,2l 3,50
SÄFTE FRANZ JOSEF RAUCH <i>Apfel, Maracuja, Cranberry, Rhababer</i>	0,2l 3,50
SÄFTE THOMAS KOHL <i>Bergapfel + Mandarine, Heidelbeere, Marille, Holunderblüte</i>	0,2l 5,00

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	3,00
CAFE CREMA	3,50
CAPPUCCINO	3,90