

MENÜ

AMUSE BOUCHE

•

HAMACHI

*Japanische Gelbschwanzmakrele, Ingwer, Rettich,
Dashi, Sesam, Salzzitrone*

•

TATAR BBQ-STYLE

Smoked Beef Tatar, Sriracha, Paprika, Tomate

•

BÄRLAUCH

Ike Jime Lachs, Nori, Kaviar, Buttermilch, Zwergorange

•

KALB

Filet, Bries, Blumenkohl, Cranberry

•

MILCH UND HONIG

Honigwabe, Himbeere, Milchcreme

102,00

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe kann auf Anfrage eingesehen werden.

WILLKOMMEN IM 800°

APPETITANREGER

JAHRGANGSSEKT	7,50
<i>Königswingert, Nahe</i>	
JAHRGANGSSEKT ROSÉ	7,50
<i>Königswingert, Nahe</i>	
CHAMPAGNER BRUT	15,00
<i>Pol Roger, Epernay</i>	
CHAMPAGNER GRAND CRU ROSÉ	16,00
<i>Michel Arnould, Verzenay</i>	
CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 2013	49,00
<i>Epernay</i>	
.....	
GARDEN SPRITZ	12,00
<i>Bitterorange, Kräuter, Zimt</i>	
<i>Chandon, Argentinien</i>	
ODE RUBY WOOD	12,00
<i>Ode, Rose, wilde Kräuter</i>	
<i>Weinaperitif von Nico Espenschied</i>	
ESCAPE	14,00
<i>Momo's Pina Colada (geklärt)</i>	
<i>Rum, Ananas, Kokos, Limette</i>	
SAN LIMELLO SPRITZ*	12,00
<i>Zitrone, Minze, Rieslingsekt</i>	
HIBISKUS SPRITZ*	12,00
<i>Hibiskus, Rosmarin, Rieslingsekt</i>	
FASS-NEGRONI	13,00
<i>Antica Formula, Campari, Hendrick's Gin</i>	
*ALKOHOLFREIE VARIANTE	9,50

VORSPEISEN

TATAR BBQ-STYLE	22,50
<i>Smoked Beef Tatar, Sriracha, Paprika, Tomate</i>	
TATAKI VOM WAGYU BÜRGERMEISTERSTÜCK	21,00
<i>Wasabi, Miso, Zitrus-Teriyaki</i>	
WAGYU PASTRAMI	22,50
<i>Jack's Creek Wagyu Brisket, Gurke, Erbse, Radiesschen, Wildkräuter, Sauce Tatare</i>	
BÄRLAUCH	22,00
<i>Ike Jime Lachs, Nori, Kaviar, Buttermilch, Zwergorange</i>	
HAMACHI	21,50
<i>Japanische Gelbschwanzmakrele, Ingwer, Rettich, Dashi, Sesam, Salzzitrone</i>	
IMPERIAL OSSIETRA KAVIAR	38,00
<i>10 Gramm Imperial Ossietra Kaviar, Blini, Sauerrahm</i>	
DAVID HERVÉ FINE DE CLAIRE	pro Stück 5,00
<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 | 39,00

WAGYU FLAP MEAT BAVETTE

Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack

Australien, Jack's Creek Farms

F1 Wagyu

300 g | 58,00

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 | 42,00

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus 200 g | 52,00

ENTRECÔTE

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

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus 300 g | 54,00

Australien, Jack's Creek Farms

Black Angus - Asche Aged - 400 g | 85,00

In Asche gereift. Einzigartig aromatisch und geschmacksintensiv.

RUMPSTEAK

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

Irland, John Stone

Irisches Weiderind 300 g | 44,00

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 | 20,00

STARKE STÜCKE

COWBOY CUT

Australien, Jack's Creek Farms

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

PORTERHOUSE

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

PRIME RIB

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

TOMAHAWK

Deutschland, Dirk Ludwig

Simmentaler Rind,

5 Wochen trockengereift

je 100 g | 15,00

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. 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 -

Jack's Creek Farms, 400 gr

•

WAGYU FLANKENSTEAK

Jack's Creek Farms, 200 gr

250,00

BEILAGEN

<i>Pimientos de Padrón</i>	6,50
<i>Glacierte Bundmöhren</i>	5,50
<i>Gebratene Pilze</i>	6,00
<i>Gerösteter Blumenkohl mit Sesam</i>	6,00
<i>Glacierter Spinat</i>	5,50
<i>Pak-Choi und Edamame mit Soja</i>	6,00
<i>Gemüsemix</i>	6,00
<i>Kartoffelpüree getrüffelt</i>	6,00
<i>Backkartoffel mit Sour Cream</i>	5,50
<i>Steakhouse Pommes</i>	5,00
<i>Süßkartoffel-Trüffelpommes</i>	6,50
<i>Maiskolben in Honig-Senfmarinade</i>	5,50
<i>Gebackener Rindermarkknochen mit Yuzu Gremolata</i>	16,00

SAUCEN

<i>Sauce Bearnaise</i>	4,00
<i>Jus</i>	4,50
<i>Pfeffersauce</i>	4,50
<i>Kräuterbutter</i>	4,00
<i>Cafe de Paris Butter</i>	4,00
<i>Trüffelmayonnaise</i>	4,00
<i>BBQ-Sauce</i>	3,50
<i>Yuzu Gremolata</i>	4,50

DESSERT

WAGYU SCHOKOLADE <i>Matcha, süßes Soja, Yuzu</i>	12,50
MILCH & HONIG <i>Honigwabe, Himbeere, Milchcreme</i>	12,50
KÄSE VOM WAGEN <i>„The Cheese Artist“ Bernhard Gruber, Riegersburg, Steiermark</i>	16,00

.....

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