



GUT EVENING

now!

DRY AGED WEEKS

01.02. bis 30.04.2024



Vorspeise

Dry Aged Carpaccio | Kräutersaitlinge | Estragoncreme | Chicoree Chiffonade
oder Dry Aged Thunfisch Bowl | Sesam | Avocado | Maracuja | Buchenpilze

Aus dem Dry Ager

US Filet ca 200g **oder** Argentinisches Entrecote ca 250g
oder Schottisches Lachsfilet ca 200g

Specials:

Porterhouse Steak mind. 700g + 50 €
T-Bone Steak mind. 700g + 45 €
New York Cut (Rücken) mind. 700g + 40 €
Kotelett mind. 700g + 35 €

Beilagen

Speckbohnen
oder Wilder Brokkoli

Sättigung

Beurre Noisette Püree
oder Trüffel Pommes

Dessert

Mandel Financier | Apfelsorbet | Birne

65 € pro Person
+ Aufpreis für diverse Cuts