

Dry Aged Weeks 2024



Vorweg:

Wagyu Sashimi | Kirsche | Avocado
Thunfisch Tataki | Mango | Physalis | Endivie | Papadam

Wahl aus dem Dry Ager:

Filet vom Heide Rind-3 Wochen gereift	ca. 200 g
Australisches Entrecote- 6 Wochen gereift	ca. 250 g
Lachsfilet - 3 Tage gereift	ca 200 g

Beilagen:

Grilltomate | Feta | Rucola
Bohngemüse

Sättigungsbeilagen:

Serviettenknödel
Trüffel Pommes

Dessert:

Zwetschge | Kürbis | Vanille | Buchweizen

3-Gang Preis ab 79 € pro Person ODER

Hauptgänge mit Wunschbeilage aus den Menüs

Porterhouse Cut	mind. 800 g	89 EUR
T-Bone Cut	mind. 800 g	84 EUR
New York Cut (Rücken)	mind. 700 g	74 EUR
Kotelett	mind. 700 g	69 EUR

Weinempfehlung: 2018 ZBarrigue | Oliver Zeter

0,2l €19,50 | 0,75l €62