

glory Specials

Vorspeise · STARTER

Rinderfilet Carpaccio · *BEEF CARPACCIO* 20

Carbonara Mayonnaise · Tomaten · Speck-Parmesan-Crumble · Salbei

Carbonara mayonnaise · Tomato · Bacon-parmesan-crumble · Sage

Beilage · SIDE

Kohlsprossen · *CABBAGE SPROUTS* 9

Rotwein-Essig · Wagyu · Rauchmandel

Red wine vinegar · Wagyu · Smoked almond

Dessert · SWEET

Zupfkuchen · *CHOCOLATE CHEESECAKE* 12

Weichsel · Nougat · Powidel-Espuma

Cherry · Nougat · Plum-foam

• Alte Kuh von X.O. Beef •

7 Wochen gereift, mit heißer Nussbutter serviert

7 weeks dry aged, served with hot brown butter

14 / 100 g

Kleiner Tipp:

Für den Verzehr des Fleisches der "Alten Kuh" aus Österreich empfiehlt sich medium

