

# SILVESTERMENU

KÖSTLICH INS NEUE JAHR STARTEN

## VORSPEISEN

Beef Tartare · Eidotter · Calamari · Crostini	18.5
Tuna Tataki · Trüffel · Nigiri · Soya	22
Foie Gras Canapés · Seehasen Kaviar · Brioche	17
Austern · Austernbrot · Mignonette	4.5/ STK
Caesar Salat · Parmesan · Croutons	10



## ZWISCHENGANG

Krustentier Suppe · Garnelen	13.5
Wagyu Beef A5 Kagoshima · Schwarzer Reis · Gari	68/ 100 GR
Pimientos de Padron · Sesam-Aioli	8
Tagliolini · Schwarzer Trüffel	21



## BEILAGEN & SAUCEN

Trüffel Püree	9
Geschmorter Kürbis	5.5
Süßkartoffel Pommes	5.5
Spinat · Parmesan	4.5
Beilagen Salat · Balsamico	4.5
Trüffelmayonnaise	2.5
Portweinbutter	2.5
Grüner Pfeffer BBQ	2.5
Whiskeyschalotten	2.5

## DESSERT

Birne · Schokolade · Safran · Kataifi	9
Topfenknödel · Rum · Zwetschge	9
Litschi Sorbet	
Champagner	11
Prosecco	7.5
Wodka	10.5

beef & glory

· STEAKEREI ·

# SILVESTERMENU

KÖSTLICH INS NEUE JAHR STARTEN

## glory Steaks

Alle Dry Aged Steaks werden in unserer Küche tranchiert, mit Knochen und heißer Nussbutter serviert. Der Duft und der Geschmack eines Dry Aged Steaks erinnert an Nuss und Butter.

*All dry aged steaks will be pre-cut in the kitchen, served on the bone with hot brown butter. The scent and taste of a dry aged steak is reminiscent of nut and butter.*

Alle Cuts in Rohgewicht • All cuts in gross weight

*Sharing is caring!  
Share your huge Steaks  
with your Friends.*

### Dry Aged Beef • Steaks possible to share

<b>PORTERHOUSE</b>	1.000 – 1.200 g
<b>T-BONE</b>	800 – 1.000 g
<b>BONE-IN NEW YORK STRIP</b>	600 – 800 g

EUR 10 / 100g - aus Österreich • from Austria

EUR 12 / 100g - aus den USA • from the USA

### NOT DRY AGED BEEF

### Single steaks ohne Knochen • without bone

<b>RIB-EYE</b> • Uruguay	400 g	45
<b>FILET</b> • Brasilien	200 g	28
	300 g	39

