

VORSPEISEN

„MEDITERRAHNSDORF“

BÜFFEL-BURRATA

DREIERLEI PESTO (GRÜN & ROT & SCHWARZ), NATIVES OLIVENÖL
UND DREIERLEI VON DER TOMATE (ROH MARINIERT KUMATO-TOMATE, GEL UND CHIPS)
€ 16

DUETT VON ROTER UND GELBER BETE MIT BURRATA

CARPACCIO VON DER MARINIERTEN ROTEN UND GELBEN BETE, BURRATA „PAOLELLA“, GERÖSTETE PINIENKERNE
GRÜNES PESTO UND WILDKRÄUTERSALAT
€ 16

VITELLO TONNATO „DÄMERITZ“

ROSA GEGARTER KALBSRÜCKEN MIT THUNFISCH- UND PARMESANCREME, KAPERNBEEREN
KAPERN NONPAREILLES UND WASABI TOBIKO-KAVIAR
€ 18

CARNE SALADA

CARPACCIO VOM HAUSGEBEIZTEN RINDERFILET „CAMPO BEEF“ (BLACK ANGUS, ARGENTINIEN)
TRÜFFELREMOULADE, SAUTIERTE WEISSE & BRAUNE BUCHENPILZE, SCHNITTLAUCH UND PARMESAN KNUSPER
€ 22

TATAR VOM RIND

MARINIERTES UND KLEIN GESCHNITTENES RINDFLEISCH
VON „JACK´S CREEK“ (BLACK ANGUS) SCHALOTTEN, KAPERN NONPAREILLES, SCHNITTLAUCH, CORNICHONS
PFEFFERBROTCHIP UND EIGELB VOM WACHTELEI(ROH)
€ 16

CAMPO BEEF

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN IN VÖLLIGER FREIHEIT UND GRASEN DAS GANZE JAHR ÜBER UNTER FREIEM HIMMEL. DER HUMUSREICHE BODEN, AUF DEM ÜBER 190 VERSCHIEDENE GRÄSER UND KRÄUTER WACHSEN, SORGT DAFÜR, DASS DIE RINDER MIT WERTVOLLEN NÄHRSTOFFEN VERSORGT WERDEN. BEI IHREN LANGEN WANDERUNGEN LEBEN DIE TIERE IN NATÜRLICHEN HERDENVERBÄNDEN. DIE SCHLACHTUNG DER TIERE FOLGT STRENGEN REGELN, BEI DENEN DAS WOHL DER TIERE IM VORDERGRUND STEHT. DER GRÜNDER UND LEITER DER TIERSCHUTZORGANISATION ADDA, DR. RUDOLFO ACERBI ÜBERWACHT, SCHULT UND ZERTIFIZIERT FARMER UND SCHLACHTER IMMER IM HINBLICK AUF „ANIMAL WELFARE“. FÜR EINEN RUHIGEN UND TIERGERECHTEN UMGANG MIT DEN TIEREN SORGT AUSSERDEM DIE GESTALTUNG DER SCHLACHTHÖFE NACH DEN VORGABEN DER ANERKANNTEN VERHALTENS BIOLOGIN TEMPE GRANDIN.

DAS BESTE ZUM SCHLUSS – DAS GÜTESIEGEL DES STAATES

MIT DEM SENASA-SIEGEL GARANTIERT DIE ARGENTINISCHE REGIERUNG, DASS ZU 100% NUR ANGUS-RINDFLEISCH VERARBEITET WIRD – ALSO DAS BESTE UNTER DEN BESTEN. STRENGE VERARBEITUNGSSTANDARDS UND LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT GEWÄHRLEISTEN DAMIT ZU JEDER ZEIT, DASS MIT CAMPO BEEF NUR DAS ECHTE ANGUS-RINDFLEISCH AUF DEN TELLER KOMMT.

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

SALATE

„KNACKIG & FRISCH

„CAESAR SALAT“

RÖMERSALATHERZEN MIT CROUTONS, PARMIGIANO REGGIANO, ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (ROT/GELB) UND CAESARDRESSING

€ 12

„WILDKRÄUTERSALAT“

VERSCHIEDENE KRÄUTER MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN, ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (ROT/GELB) PARMIGIANO REGGIANO UND BALSAMICO-HONIG-VINAIGRETTE

€ 12

BEIDE SALATE KÖNNEN BESTELLT WERDEN

WAHLWEISE MIT

SAUTIERTEN WEISSEN UND BRAUNEN **BUCHENPILZEN**

€ 18

BURRATA VOM BÜFFEL

€ 20

MAISHÄHNCHENBRUST „KIKOK SUPREME“

€ 20

ROTEN **WILDGARNELEN (4 STK.)**

€ 20

HÜFTSTEAKSCHEIBEN „JACK`S CREEK“ (100G)

€ 22

JACK`S CREEK „BLACK ANGUS“ (AUSTRALIEN), MS3 (MARMORIERUNGSSTUFE 3)

WORLD STEAK CHALLENGE GEWINNER 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2023

DAS FAMILIENUNTERNEHMEN JACK`S CREEK FARM BESTEHT IN DER DRITTEN GENERATION UND KANN AUF MEHR ALS 70 JAHRE ERFAHRUNG IN DER RINDERZUCHT VERWEISEN. IN DEN ERSTEN LEBENSMONATEN GRASEN DIE JUNGRINDER FREILAUFEND, ANSCHLIESSEND BAUEN SIE MINDESTENS 150 TAGE LANG MIT GETREIDEFUTTER IHR HERRLICHES INTRAMUSKULÄRES FETT AUF. DAS FUTTER WIRD SELBST ANGEBAUT. ES IST GARANTIERT FREI VON GENETISCH BEHANDELTEN ORGANISMEN, OHNE JEGLICHE WACHSTUMSFÖRDERNDE FUTTERZUSÄTZE UND SELBSTVERSTÄNDLICH OHNE HORMON-BEIMISCHUNGEN. IN DER GETREIDEFÜTTERUNGSPHASE VERLEIHT DEN ANGUS RINDERN IHRE SPEZIELLE GENETIK WUNDERSCHÖN GLEICHMÄSSIGES INTRAMUSKULÄRES FETT EINZULAGERN. DIESE GROSSARTIGEN HALTUNGSBEDINGUNGEN SORGEN FÜR EIN HOCHWERTIGES, GESUNDES FLEISCH MIT DER LEGENDÄREN MARMORIERUNG.

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

PASTA

„FRISCH UND HAUSGEMACHT.“

MACCHERONCINI „ARRABIATA“

KURZE RÖHRENNUDELN MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINI UND TOMATENSAUCE
€ 14

WAHLWEISE MIT

BURRATA VOM BÜFFEL

€ 22

MACCHERONCINI „MANZO“

KURZE RÖHRENNUDELN MIT RINDERSTREIFEN „JACK'S CREEK, (BLACK ANGUS, AUSTRALIEN)
WEISSE UND BRAUNE BUCHENPILZE, ZWEIERLEI PESTO (ROT/SCHWARZ), JUS (PIKANT)
UND GERIEBENER PARMESAN
€ 22

TAGLIATELLE „AGLIO E OLIO“

SCHMALE BANDNUDELN MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINI, OLIVENÖL UND PETERSILIE
€ 14

WAHLWEISE MIT

ROTEN WILDGARNELEN (ARGENTINIEN)

€ 24

TAGLIATELLE „PESTO“

SCHMALE BANDNUDELN MIT GRÜNEM PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (ROT/GELB)
€ 16

WAHLWEISE MIT

BURRATA VOM BÜFFEL

€ 24

TAGLIATELLE „POLLO“

SCHMALE BANDNUDELN MIT MAISHÄHNCHENBRUST „KIKOK SUPREME“ MIT GETROCKNETEN TOMATEN
PARMESANSAUCE, RUCOLA UND GERIEBENEN PARMESAN
€ 19

TAGLIATELLE „POLPETTE DI TONNO“ ALLA LIVORNESE

SCHMALE BANDNUDELN MIT THUNFISCHBÄLLCHEN VOM „ROTEN THUNFISCH (SASHIMI)“
TAGGIASCA-OLIVEN, KAPERN-NONPAREILLES, PETERSILIE, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE
€ 24

FLEISCHGERICHTE

„UNSERE KLASSIKER“

HAUSGEMACHTE DIPS:
TRÜFFELMAYO 4€
WASABIMAYO 3€
HARRISSA 3€
SAUCE ROUILLE 3€

STEAK & FRIES „JACK' S CREEK“

VOM HÜFTSTEAK „JACK'S CREEK“ (200G, BLACK ANGUS, AUSTRALIEN)
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER UND POMMES FRITES
€ 26

WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“

VOM MILCHKALBSRÜCKEN MIT ZITRONE, PREISELBEEREN UND
HAUSGEMACHTEM LAUWARMEN KARTOFFEL – GURKEN Salat
€ 30

PFEFFERSTEAK „CAMPO BEEF“

VOM RUMPSTEAK MIT FETTRAND (200G) „CAMPO BEEF, BLACK ANGUS (ARGENTINIEN)“
MIT BUNTEM, GESCHROTETEM PFEFFER VON „WIBERG“, SAUCE BOURGUIGNONNE
UND GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE
€ 32

FISCH/MEERESFRÜCHTE...

ROTE WILDGARNELEN (10 STK. CA. 300G, ARGENTINIEN)

GEBRATEN MIT LIMETTEN UND LIMETTENÖL, CHILI, KNOBLAUCHBUTTER UND PETERSILIE, GERÖSTETES BROT,
SAUCE ROUILLE, HARRISSA UND WASABI MAYONNAISE
€ 28

MEINE PERSÖNLICHE WEINEMPFEHLUNG:

„Trebiano Di Lugana“

Aus der Weinregion am Gardasee

Der Zeni Lugana ist ein perfekter Sommerwein und ein guter Begleiter für Fischgerichte und zu weißem Fleisch. Auch als Aperitifwein ist er sehr gut geeignet. Ein sortenreiner Trebbiano di Lugana aus dem Hause Zeni. Strohgelbe Farbe mit einem grünlich schimmernden Kern. Das Bouquet ist intensiv und fruchtig, mit reichen Aromen von Pfirsich und Zitrusfrucht.
Am Gaumen ist dieser Weißwein frisch, lebendig und schmackhaft.

0,2L € 10,00 | 0,75L € 37,00

IHR CLIFF ROHDE
RESTAURANTLEITER

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.