



## VORWEG

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Oliven und gerösteten Mandelstiften, Champignons, kleiner Salatgarnitur und ofenfrischem Baguette \* 13,50 €

## HAUPTGERICHTE

IRISH HEREFORD RUMPSTEAK, rosa gebraten ...

- ... „Hofmeister“ mit zartschmelzender Kräuterbutter und Pommes frites \* 21,00 €
- ... „Zwiebel“ mit sautierten Röstzwiebeln, dazu Pommes frites \* 22,50 €
- ... „Praforst“ - frische Champignons sautiert mit Röstzwiebeln, dazu herzhafter Kräuterbutter und Bratkartoffeln \* 23,00 €
- ... „Madagaskar“ - mit frischen grünem Amazonas Pfeffer in Rahm, dazu goldgelbe Kartoffelröstis \* 23,50 €

FILET VON POMMERSCHEN JUNGBULLEN „Art des Hauses“, rosa mit frischen Champignons, gerösteten Zwiebeln, herzhafter Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes frites \* 28,90 €

MÄNNER-WOK mit Glasnudeln, Orangencurry, knackigem Gemüse und ordentlich vielen Rindfleischwürfel, rosa gebraten \* 22,00 €

### STEAK-TASTING

Irish Hereford Striploin, saftiges Texas Beef & Pommersches Jungbullenfilet, mit Bunter-Pfeffer-, Wagyu- und Kräuterbutter, dazu Trüffelpommes \* ca. 250 g 27,50 €

### RIBEYE STEAK

mit roten Zwiebeln, Kräuterbutter und Trüffelpommes \* ca. 300 g 27,50 €

Empfang der kulinarischen Intendanz -ab 2 Personen- p.P. 49,90 €

“THE BIG PLATE” eine Auswahl von exklusivem Rindfleisch

Original Texas Beef - wie gewachsen -, saftiges Ribeye, Auerochsenfilet, Entrécôte, IRUKI Strip Loin (Rinderart aus Frankreich, welche erst nach 10-12 Jahren geschlechtsreif und ausschließlich auf der Weide gehalten wird) und rosa Garnelen, dazu reichen wir geschmorte Schalotten, gehaltvolle Jus, 3erlei Butter, Zwiebelrillet, Trüffelpommes & Ofenkartoffel mit Schmand \*

Pommes frites mit frisch gehobeltem Trüffel \* als Beilagentausch 4,20 €  
 Trüffelöl und Parmesan \* als kleine Portion 7,90 €  
 als große Portion 12,90 €

\* Allergeninformation zu den gekennzeichneten Speisen finden Sie am Ende der Speisekarte