



VORWEG

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Oliven und gerösteten Mandelstiften,
 Champignons, kleiner Salatgarnitur und ofenfrischem Baguette * 13,50 €
 + Pommery-Senf-Soße 1,90 €

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 herzhafte Kräuterbutter und Bratkartoffeln * 23,00 €
- ... „Madagaskar“ - mit frischen grünem Amazonaspfeffer
 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 €

HERREN GEDECK

100 g Rinder-Tartar angemacht, dazu Bratkartoffeln und Spiegelei,
 und ein eisgekühltes Krombacher Pils vom Fass * 17,90 €

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

STEAK-TASTING

Irish Hereford Striploin, saftiges Black Angus & Pommersches Jungbullenfilet,
 mit Bunter-Peffer-, 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
 Black Angus - wie gewachsen -, saftiges Ribeye, Charolais de Aubrac, Entrécôte,
 Allgäuer Berg Färse, Öztaler Strip Loin 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