

## VORSPEISEN

### **Tatar vom Rinderfilet**

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 18

### **Tuna Tatar**

Avocado | Ponzu | Taro Chips 19

### **Ziegenkäse und Hokkaido**

Tasmanischer Pfeffer | Blaubeere | Feldsalat | Kataifi 18

### **Knuspriger Schweinebauch 48|63**

Zuckerschote | Sesam | Hoisin | Szechuan Pfeffer 17

### **Heritage Salat**

Hausdressing oder Japanische Vinaigrette (vegan) 10

+ gebratene Garnelen 17

+ Avocado 15

## SUPPEN

### **Soupe du Marché**

Täglich anders | täglich gut

9

### **Süppchen vom Hokkaido Kürbis**

Chili | Kokos | Ingwer | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

12

## VEGETARISCH

### **Trüffel Oricchiette**

Perigord Herbsttrüffel | Trüffelnage

28

### **Gratinierter Honig – Ziegenkäse**

Rote Bete Risotto | Pekannuss | Knackerbse

25

## VEGAN

### **Aubergine und kichererbse**

Feige | Hirse | Baharat | Raz el Hanout | Minze

24

## FISCH

### **Seezunge**

Safran – Kartoffeln | Gemüse aus dem alten Land | Beurre Blanc 54

### **Hamachi Steak vom Grill**

Maniok | Koriander | Pak Choi | Edamame 38

### **Föhler Miesmuscheln japanisch**

Miso Dashi | junger Lauch | Nori Reistaler 24

### **Catch of the day**

täglich anders | täglich gut

## STEAKS

---

JETZT WIRD'S ABER RICHTIG HEISS! UND UNSER CHEF LIEBT IHN. DIE REDE IST VON UNSEREM 800° US-SOUTHBEND BROILER UND OFFENEM FEUER, AUF DEM UNSERE STEAKS GEGRILLT WERDEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM FEUERBAD WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT. UNBESCHREIBLICH!

---

## BEEF

### **Schleswig-Holstein Dry Aged**

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g	45
Filet 250g	49
Filet Ladies Cut 180g	35
Rumpsteak 300g	42

## LAMM

Lammkarree mit Kräuterkruste 350 – 400g	42
---	----

---

## FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

### **Schleswig-Holstein Dry Aged**

Châteaubriand 500g	98
Entrecôte double 600g	90

---

## SAUCEN & BEILAGEN

### Saucen

Kräuterbutter  
Café de Paris Butter  
Sauce Béarnaise  
Heritage Steaksauce  
Teriyaki Jus

### Gratiniert

Gorgonzola 6  
Kräuterkruste 5

### Beilagen

Heritage Fries | Rosmarin | Parmesan | Trüffelmayonnaise 8  
Maniok Fries | Chilimayonnaise 7  
Kartoffelstampf | geröstere Zwiebel 8

### Gemüse

Ratatouille | Pamesan 7  
Gerösteter grüner Spargel 9  
Wilder Brokkoli | Tahini 8  
Gebratene Pilze | Kräuter | Schalotte 9  
Pimentos de Padron 7  
Kleiner Caesar Salat 4

---

## KÄSE

### Vom Maitre Affineur Waltmann

3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25
<b>Dazu</b>	
+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	8

---

## DESSERT

### **Brombeer – Parfait**

Weißes Schokolade | Walnuss | Melisse 14

### **Pistazien – Birnen – Dacquoise**

Honig – Birnen – Sorbet | Holunderbeere 15

### **Warmer Schokoladenkuchen**

Vanilleeis | Kumquat 15

### **Karamell – Haselnuss – Delice**

Feige | Kardamomeis | Portwein 14

### **Schokoladen – Zucchini – Brownie (vegan)**

Bananensorbet | Pekannuss 15

### **Heritage Pralinen**

Aus unserer Patisserie 2,5

---

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.  
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE  
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER  
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

---

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.