

## APPETISERS & SALADS

### VORSPEISEN & SALATE

#### ANGUS BEEF CARPACCIO 19

With tomato confit, Pecorino PDO, crispy potato straws, basil vinaigrette, black truffle, olive oil, and balsamic pearls.

Angus-Rindscarpaccio mit Tomatenconfit, Pecorino PDO, knusprigen Kartoffelstreifen, Basilikum-Vinaigrette, schwarzem Trüffel, Olivenöl und Balsamico-Perlen.

2,4,7,9,13,14

#### TANGY SCALLOPS 23

Pan-seared fresh scallops with green sauce, carrot purée, micro herbs, and chili oil.

Angebratene frische Jakobsmuscheln mit grüner Sauce, Karottenpüree, Mikrokräutern und Chiliöl.

1,5,7,8,13,14

#### SEA BASS TARTARE 19

Citrus-cured fresh sea bass with spicy red chili and chives. Served with potato straws, tomato confit, cucumber-apple granita, microgreens, and ponzu jus.

In Zitrusfrüchten mariniertes frischer Wolfsbarsch mit scharfem rotem Chili und Schnittlauch. Serviert mit Kartoffelstreifen, Tomatenconfit, Gurken-Apfel-Granita, Mikrokräutern und Ponzu-Jus.

2,5,12,13,14

#### CITRUS PRAWNS 19

Sautéed Atlantic king prawns with sweet and tangy citrus dressing, caramelized spinach flan, orange-beetroot jam, and micro cress.

Sautierte große Eismergarnelen mit süß-saurer Zitrussoße, karamellisiertem Spinatflan, Orangen-Rote-Bete-Marmelade und Mikrokresse.

3,4,7,9,14

#### VG ASPARAGUS 16

Steamed asparagus with carrots marinated in apple juice, served with fennel, carrot-ginger dressing, and basil oil.

Gedämpfter Spargel mit in Apfelsaft marinierten Karotten, serviert mit Fenchel, Karotten-Ingwer-Dressing und Basilikumöl.

9,12,13,14

#### V PUMPKIN VELOUTÉ SOUP 12

Infused with fresh sage and topped with sour cream and roasted seeds.

Kürbiscremesuppe, verfeinert mit frischem Salbei und garniert mit Sauerrahm und gerösteten Kernen.

1,2,7,14

#### V BURRATA SALAD 19

Italian fresh Burrata cheese with beetroot jam, baked cherry tomatoes, balsamic glaze, vibrant basil pesto and sourdough bread.

Italienischer frischer Burrata-Käse mit Rote-Bete-Konfitüre, gebackenen Kirschtomaten, Balsamico-Glasur, aromatischem Basilikumpesto und Sauerteigbrot.

2,7,9,10,13,14

#### WAGYU SALAD 23

Mixed green leaves with grilled Wagyu beef, baked cherry tomatoes, pickled mustard seeds, and yuzu-jalapeño dressing.

Gemischte Blattsalate mit gegrilltem Wagyu-Rind, gebackenen Kirschtomaten, eingelegten Senfkörnern und Yuzu-Jalapeño-Dressing.

2,9,13,14

#### VG MUSHROOM SALAD 19

Little gem lettuce leaves with pickled shimeji mushrooms, baby beets, sourdough crackers and truffle vinaigrette.

Mini-Römersalat mit eingelegtem Buchenpilz, junger Roter Bete, Sauerteig-Crackern und Trüffel-Vinaigrette.

2,9,13,14

#### V HALLOUMI SALAD 18

Baby leaf salad with ripe avocado, sesame-crusted Cyprus sheep halloumi PDO, fennel, pomegranate and orange-ginger vinaigrette.

Junger Blattsalat mit reifer Avocado, Halloumi aus Schafsmilch in Sesamkruste PDO, Fenchel, Granatapfel und Orangen-Ingwer-Vinaigrette.

2,4,7,9,12,13,14

## MAIN COURSES

### HAUPTSPESIEN

#### ORZOTTO WITH KING PRAWNS 30

Orzotto pasta with black tiger prawns, crab meat, red chili, shrimp bisque, lime zest, and herbs.

Orzotto mit schwarzen Tigergarnelen, Krabbenfleisch, roter Chili, Garnelen-Bisque, Limettenraspeln und Kräutern.

1,2,3,7,14

#### V ASPARAGUS RISOTTO 28

Risotto with asparagus, virgin olive oil, chimichurri, lemon zest, Pecorino PDO, and butter.

Risotto mit Spargel, nativem Olivenöl, Chimichurri, Zitronenraspeln, Pecorino PDO und Butter.

1,7,14

VG The vegan alternative is prepared with vegan cream cheese. Die vegane Alternative wird mit veganem Frischkäse zubereitet.

1,14

#### PAPPARDELLE WITH BEEF RAGOUT 30

Freshly cooked pappardelle pasta tossed with slow-cooked beef ragout and aromatic herb oil.

Frisch zubereitete Pappardelle mit langsam geschmortem Rinderragout und aromatischem Kräuteröl.

1,2,4,14

Gluten-free pasta available • Glutenfreie Pasta auf Wunsch erhältlich.

1,14

#### VG ORGANIC MUSHROOM RAVIOLI 30

Home-made turmeric ravioli with a medley of mushrooms, basil, creamy mushroom-mustard sauce, vegan Parmesan, and truffle shavings.

Hausgemachte Kurkuma-Ravioli mit verschiedenen Pilzen, Basilikum, cremiger Pilz-Senf-Sauce, veganem Parmesan und Trüffelspänen.

1,2,9,10,12,13,14

This dish is lactose-free. Gluten-free pasta available. Dieses Gericht ist laktosefrei. Glutenfreie Pasta auf Wunsch erhältlich.

1,9,10,12,13,14

#### BLACK TIGER PRAWNS 37

King prawns sautéed in olive oil, finished with ouzo and shrimp bisque. Served with celeriac purée and vegetables.

Schwarze Riesengarnelen, in Olivenöl sautiert und mit Ouzo sowie Garnelen-Bisque verfeinert. Serviert mit Selleriepüree und Gemüse.

1,3,7,13,14

#### MISO GLAZED SALMON 35

Salmon fillet marinated with honey and miso, served on an airy potato cream. Garnished with chives and orange-flavoured breadcrumbs.

Lachsfilet, mariniert mit Honig und Miso, serviert auf luftiger Kartoffelcreme. Garniert mit Schnittlauch und Orangenbröseln.

1,2,5,7,13,14

#### SEA BASS 36

Pan-seared sea bass with pumpkin purée, vegetables, lemon-saffron sauce, seaweed powder, and virgin olive oil.

Gebroter Wolfsbarsch mit Kürbispüree, Gemüse, Zitronen-Safran-Sauce, Algenpulver und nativem Olivenöl.

1,5,7,13,14

#### RACK OF LAMB 42

Rack of lamb glazed with aromatic butter. Served with parsnip purée, caramelised onion purée, and roasted vegetables.

Lammkarree, glasiert mit aromatischer Butter. Serviert mit Pastinakenpüree, karamellisiertem Zwiebelpüree und geröstetem Gemüse.

7,13,14

#### CHICKEN TAGLIATA 28

Grilled corn-fed chicken thigh with oregano, served with celeriac purée and vegetables.

Gegrillte Maishähnchenkeule mit Oregano, serviert mit Selleriepüree und Gemüse.

1,7,13,14

#### PRIME AUSTRALIAN BEEF FILLET 46

Sautéed Australian Black Angus tenderloin served with carrot purée and roasted vegetables.

Gebrotenes australisches Black-Angus-Rinderfilet, serviert mit Karottenpüree und geröstetem Gemüse.

7,13,14

#### BLACK ANGUS SHORT RIBS 35

Slow-cooked aromatic Scottish beef ribs served on a bed of pumpkin purée, topped with fried chili and orange-flavoured breadcrumbs.

Langsam geschmorte aromatische schottische Black-Angus-Rinderrippchen auf Kürbispüree, garniert mit gebratenem Chili und Orangenbröseln.

1,2,7,13,14

#### RANGE VALLEY WAGYU (200 gr) 68

Australian Wagyu 5+ sirloin steak on the chargrill and aromatised with rosemary oil. Served with parsnip purée, vegetables, and caramelised lemon.

Australisches Wagyu-Sirloin-Steak 5+, auf Holzkohle gegrillt und mit Rosmarinöl aromatisiert. Serviert mit Pastinakenpüree, Gemüse und karamellisierter Zitrone.

7,13,14

#### BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF 46

Grilled Australian Black Angus rib-eye steak served with celeriac purée, confit vegetables, and caramelised onion.

Gegrilltes irisches Black Angus Rippenaugensteak, serviert mit Selleriepüree, Confit-Gemüse und karamellisierten Zwiebeln.

1,7,13,14

#### CHATEAUBRIAND 600g 98

Classic Black Angus Chateaubriand of tenderloin, cooked on the chargrill with salt and pepper.

Klassisches Black-Angus-Chateaubriand, auf Holzkohle gegrillt mit Salz und Pfeffer zubereitet.

#### SAUCE OF YOUR CHOICE

##### SOBE NACH WAHL

Giralles mushroom sauce  
Pfefflerlingssob

1,2,7,9,14

Commandaria PDO sauce aromatised with thyme

Commandaria-Soße PDO, mit Thymian aromatisiert

1,2,7,14

Green peppercorn sauce  
Grüne-Pfeffer-Soße

1,2,7,9,14

Chimichurri  
Chimichurri

14

Hollandaise sauce  
Hollandaise-Soße

4,7,14

Miso truffle cream sauce  
Miso-Trüffel-Cremesob

1,2,7,13,14

## SIDE DISHES

### BEILAGEN

per side dish /  
pro Beilage

#### V Home-made buttery potato mash 8

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Butter

7

#### VG Panfried Cypriot fresh potatoes 7

Frische zypriotische Bratkartoffeln

#### VG Steamed wild rice 7

Gedämpfter Wildreis

#### VG Broccolini 7

Brokkolini

## HOW TO ORDER YOUR STEAK

### SO BESTELLEN SIE IHR STEAK

#### BLUE

Seared on the outside, completely red throughout, very cool center.

Außen scharf angebraten. Innen ist es kühl, komplett rot und roh.

#### RARE

Mostly red center, very soft to the touch, warm through the middle.

Größtenteils roter Kern, sehr zart im Biss, in der Mitte warm..

#### MEDIUM RARE

Warm, red center with increased firmness.

Warmer, roter Kern mit etwas festerer Konsistenz.

#### MEDIUM

Hot with a pink center, firmer to the touch.

Ein heißer, roter Kern ist umgeben von einer rosa Schicht.

Die Kruste ist Mittelbraun, fester im Biss.

#### MEDIUM WELL

Small trace of pink in the center, mostly browned throughout.

Leicht rosafarbener Kern, ansonsten nahezu vollständig durchgegart.

#### WELL DONE

Fully cooked brown center, very firm to the touch, no pink.

Vollständig durchgegart mit braunem Kern, sehr fest im Biss,

ohne rosa Farbe und mit einer appetitlichen Kruste.

## DESSERTS

### NACHSPESIEN

#### V CHOCOLATE MOUSSE AND SALTED CARAMEL 12

Airy dark chocolate mousse with chocolate cake and salted caramel.

Luftige Schokoladenmousse mit Schokoladenkuchen und Salzkaramell.

2,4,7,13,14

#### V CHEESECAKE 12

Burnt Basque vanilla cheesecake served with hot chocolate sauce and cinnamon-caramel crumble.

Verbrannter baskischer Käsekuchen, serviert mit warmer Schokoladensauce und Zimt-Karamell-Streusel.

2,4,7,14

#### GALAKTOBOUREKO 12

Greek semolina custard-cream baked in a crispy phyllo dough and drizzled with citrus flavoured syrup. Served with pistachio and mastic gelato.

Griechische Grießcreme in knusprigem Filoteiggebacken. Verfeinert mit Zitrusrührsyrup und serviert mit Pistazie und Mastix-Gelato.

2,4,7,10

#### TIRAMISU 12

The Deck version of this classic Italian dessert. White ladyfingers dipped in coffee syrup, layered with tiramisu mousse, served with crumble and milk chocolate gelato.

Die Deck-Version des klassischen italienischen Desserts. Helle Löffelbiskuits, in Kaffeesirup getränkt und geschichtet mit Tiramisu-Mousse, serviert mit Streuseln und Milchschokoladen-Gelato.

2,4,7,13,14

#### HOME-MADE GELATO 4

Dark chocolate • Dunkle Schokolade

7,13,14

Vanilla Madagascar • Madagaskar-Vanille

7,13,14

#### Red Velvet • Red Velvet

2,4,7,14

Greek yoghurt with forest fruit • Griechischer Joghurt mit Waldfrüchten

7,14

Chios Mastic PDO • Mastix von der griechischen Insel Chios PDO

2,7,14

#### ALLERGENS

1 Celery | Sellerie

2 Gluten | Gluten

3 Crustaceans | Krebstiere

4 Egg | Eier

5 Fish | Fisch

6 Lupin | Lupine

7 Dairy | Milch und -erzeugnisse

8 Molluscs | Weichtiere

9 Mustard | Senf

10 Nuts | Schalenfrüchte

11 Peanuts | Erdnüsse

12 Sesame | Sesamen

13 Soy | Sojabohne

14 Sulphur dioxide and sulphites | Schwefeldioxid und Sulphite

VG Vegan | Vegan

V Vegetarian | Vegetarisch

© Frozen | Gefroren

Prices are in euros and include V.A.T. Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive MwSt.

per scoop /  
pro Kugel