

VORSPEISEN



CARPACCIO

€ 13,5

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mariniert mit Trüffelmayo, dazu Rucola & gebratene Pfifferlinge

BURRATA

€ 12

Cremiger Büffelmozzarella mit Tomaten, eingelegter gelber Bete, Taggiasco Oliven & Öl sowie Kräuterpesto

BAYRISCHE GARNELE

€ 15

Crusta Nova Garnele aus Langenpreising mit zweierlei Blumenkohl, Mandelcrumble mit Ras el Hanout & Blutpflirsich

DAILY STARTER

€ 5,5 / € 11,5

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe & -Vorspeise

MAGIC MUSHROOM

€ 7,5

Waldpilzessenz mit getrüffeltem Sellerieravioli, eingelegten Shiitake & Petersilienöl

PASTA & VEGETARISCH

TRÜFFELPASTA

kleine Portion € 18 große Portion € 24

Tagliolini mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel von Luigi

THINK VEGGIE

€ 14,5

Knuspriges Rote Beete Schnitzel mit gepufftem Quinoa paniert dazu Babyspinat, Currymayo & Kartoffelchip

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Auf Anfrage reichen wir Ihnen gern die Karte mit Allergenenkennzeichnung.

SAISON-LIEBLINGE



NORWEGISCHE FJORDFORELLE

€ 24

ein Geheimitipp aus Skandinavien. Kein Vergleich zur heimischen Forelle.
In 60 Grad warmer Butter gegart,
serviert mit Kartoffelmousseline, Blattspinat und Trüffelschaum

STEINBUTT

€ 27

Filet mit Salzzitronen-Risotto & gebratenen Pfifferlingen

CRAZY CHICKEN

€ 22

Französische Maispoulardenbrust mit Brokkolimousseline, gefüllte Mini-Kürbisse,
Brombeer- Balsamico-Gel und Jus

EMPIRE'S STEAK CLASSICS

BLACK ANGUS

€ 29

300 Gramm gut marmoriertes Entrecôte vom Black Angus
aus Neuseeland mit dem typischen Fettague

GEILE SAU

€ 27

300 Gramm Iberico Pluma aus Südspanien

FILETSTÜCKCHEN

€ 19

200 Gramm zartes Rinderfilet

LADY CHICKEN

€ 12

Französische Maispoulardenbrust in Aromaten gebraten

BEILAGEN ZUR WAHL:

Süsskartoffelpommes und hausgemachte Trüffelmayo	€ 6,5
Romanasalatherzen mit Trüffeldressing, Croûtons & Parmesan	€ 6,5
Blattspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum	€ 8
Glasiertes Gemüse, Selleriepüree & Jus	€ 7,5