



SHARING MENU

I Tuna & Bao Bun

Tatar vom Yellow Fin Tuna · Wasabi-Mayo · Chili · Wakame
Koriander · Schalotten-Sesam-Confit · Kroepoek

II Crispy Hummer Roll

Hummer · Avocado · Gurke
Trüffel-Mayo · Frühlingslauch · Tobiko

III Taste Your Filet Deluxe

4x100g

Allgäuer Fleckvieh · Chianina IGP Toscana
Black Angus Galizien · US Wagyu

dazu Gemüs

grüne Pfeffer-Sauce · Sauce Béarnaise
gegrillter grüner Spargel · Tomaten-Pesto
Portwein-Zwiebel-Marmelade · Salat vom jungen Spinat
Artischocken · Parmesan

IV NEO-Kult Glückskugel

Pfirsich-Joghurtmousse · Portwein-Pfirsich-Kern
Bergpfirsichragout

Sharing Dinner für 2 Personen

Preis pro Person · 99.00

STARTERS

KONSERVEN DELUXE

Kleine Sardinen in Olivenöl

Sardinillas · Galicien
115 g · 13.00

Marinierte Miesmuscheln

in feinem Tomaten-Sud · Mejillón · Galicien
110g · 13.00

Kleine Kammuscheln Galicien Style

in feinem Paprika-Sud · Vieira · Galicien
110g · 22.00

Oktopus

Olivenblatt-Sud · confiert · Knoblauch
120g · 20.00

+

ZU ALLEN KONSERVEN

Sauerteigbrot · Butter · Kalamata-Oliven

APPETIZER

VOM WELTMEISTER
BERND SIEFERT AUS MICHELSTADT

Bernd das Brot

Sauerteig · Sepia-Cranberry
Korea · Maldon Sea Salt · Trüffel-Butter
9.50

Tatar

Allgäuer Fleckvieh
leicht gebeiztes Eigelb · Portwein-Zwiebel-Marmelade
Pommery Senf · Blattpetersilie · Essigurken · Kapern
Chili · Röstbrot
100 g · 25.00 150 g · 34.00

Pulpo Andalusien Art

Olivenöl · Piment d'Espelette · Piquillo Paprika
grüne & rote Mojo Sauce
geröstetes Sepia-Cranberry Baguette
24.00

YOUNG GREENS

Büffel Burata

Rucola · Mango · Zitrusdressing
bunte Tomaten · Gremolata
22.00

Caesar Salad

Romanasalat · Tomaten
Parmesan-Dressing · Kapern · Croutons
small · 15.00 large · 20.00

UPGRADE

Gegrillte Wildfang-Garnele
1 st. · 5.00

gegrillter Pulpo
18.00

Fetzen vom Rind
18.00

crispy Chicken
12.00

SUSHI & MORE

Selection Family-Style

Sashimi · Nigiri · Uramaki · Crispy Futomaki
Ceviche · Panko-Garnele · Tuna-Croquette · Kimchi
Rettich · Wakame · Chili-Gurken-Salat
Asia-Karottensalat · Kroepoek · Ingwer-Ponzu
Wasabi

Preis pro Person · 59.00

Sashimi

Lachs · Tuna · St. Jakobsmuschel
deutsche Dorade · gebeizter Lachs
Chili-Gurken-Salat · Wakame · Ponzu

38.00

Ceviche Fjord Lachsforelle

Thai-Basilikum · Koriander · Limette · Peperoni
Tigermilch · rote Zwiebel · Sushi-Reis · Granny Smith Apfel

24.00

Tuna & Bao Bun

Tatar vom Yellow Fin Tuna
Wasabi-Mayo · Chili · Wakame · Koriander
Schalotten-Sesam-Confit · Kroepoek

2 st. 20.00

Edamame

japanische Zweigbohnen · Nussbutter
Meersalz · Harissa-Mayo

9.50 mit Trüffel-Creme · 11.50

INSIDEOUT ROLLS

Mrs. Green

Avocado · grüner Spargel · Rucola
Minze · Wasabi-Mayo
22.00

T N T

Yellow Fin Tuna · Tatar & Sashimi
Gurke · Avocado · Harissa-Mayo · Chili
28.00

Lachs Hoch²

flambiert & Kaviar
Avocado · Frischkäse · Acai Sauce
Frühlingslauch
26.00

Surf 'n Turf

Pankow Garnele · Avocado · Rinderfilet
Teriyaki · Frühlingslauch
Trüffel-Mayo · Parmesan
28.00

CRISPY FUTOMAKI-ROLLS UND BOWLS

Crispy Green

Avocado · grüner Spargel · Gurke
Schnittlauch · Wasabi-Mayo
22.00

Crispy Hummer

Hummer · Avocado · Gurke
Trüffel-Mayo · Frühlingslauch
Tobiko · Garnelen-Bisque
34.00

Crispy Chicken

pulled Chicken · Frühlingslauch · Avocado
Röstzwiebeln · Harissa-Mayo
24.00

Crispy Tuna

Gurke · Avocado · Schwarzer Knoblauch
Harissa-Mayo
28.00

Happy Bowl

Lachs · Tuna · Teriyaki · Sushi-Reis
Avocado · Edamame · Koriander · Chili
small · 26.00 large · 36.00

MAKI

Lachs
7.00

Lachs-
Avocado
8.00

Tuna
8.00

Avocado
6.00

Gurke
5.00

Gurke &
Frischkäse
6.00

MAIN

FISH

Doradenfilet

Seawater – deutsche Zucht

Black Aioli · gegrillte Piquillo Paprika
wilder Brokkoli · Soja-Zitrus-Honig-Reduktion
Aceto-Perlzwiebeln · grüne Mojo-Sauce

38.00

Meeresfrüchte Cataplana

Miesmuscheln · Vongole · Wildfang-Garnelen
St. Jacobsmuscheln · Dorade
Tomaten · Piquillo Paprika · Koriander · Blattspinat
Aceto-Perlzwiebeln · grüner Spargel · grüne Mojo-Sauce
geräucherte Thymian-Kartoffeln

ab 2 Personen

Preis pro Person · 58.00

PORK

Kotelett

vom Duroc Schwein

grüne Pfeffer-Sauce · Sauce Béarnaise
gegrillter grüner Spargel · Tomaten-Pesto
Portwein-Zwiebel-Marmelade · Salat vom jungen Spinat
Artischocken · Parmesan

ca. 350g · 32.00

Spare Ribs

vom Schwäbisch Hällischem Landschwein

Black Aioli · gegrillte Piquillo Paprika
wilder Brokkoli · Soja-Zitrus-Honig-Reduktion
Aceto-Perlzwiebeln · grüne Mojo-Sauce

34.00

VEGETARIAN

Ramen

Tofu · Miso-Alge · Shii Take Pilze · Chili
Koriander · Frühlingslauch · Pak Choi · Soja-Ei

small · 16.00 large · 26.00

Pasta & Trüffel

schwarzer Trüffel · Linguini · Trüffelrahm
Pinienkerne · Parmesan · Blattspinat

Vorspeise · 18.00 Hauptgang · 28.00

BEEF

FILET

Allgäuer Fleckvieh

Bernd Glasstetter

180g · 40.00 250g · 52.00 500g · 98.00

Chianina IGP · Green Feed Toscana

180g · 52.00 250g · 65.00 500g · 120.00

Black Angus

Galicien – Spanien

Meermeat · Nosa Terra · 28 Tage Reifung

180g · 55.00 250g · 68.00 500g · 130.00

Wagyu

Dan Morgan – USA

180g · 115.00 250g · 150.00 500g · 295.00

Taste Your Filet

Allgäuer Fleckvieh · Chianina IGP Toscana

Black Angus Galizien

3x100g · 75.00

Taste Your Filet Deluxe

Allgäuer Fleckvieh · Chianina IGP Toscana

Black Angus Galizien · US Wagyu

4x100g · 130.00

+

ZU ALLEN GERICHTEN

grüne Pfeffer-Sauce · Sauce Béarnaise

gegrillter grüner Spargel · Tomaten-Pesto

Portwein-Zwiebel-Marmelade · Salat vom jungen Spinat

Artischocken · Parmesan

STEAK

Wagyu Steak

aus Deutschland

200g · 48.00

Rumpsteak

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

feinste Marmorierung

350g · 55.00

Entrecôte

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

feinste Marmorierung

350g · 55.00

Dry Aged Rumpsteak

Galicien Rubia Galega

3-4 Wochen Reifung

350g · 69.00

Dry Aged Entrecôte

Galicien Rubia Galega

3-4 Wochen Reifung

350g · 69.00

+

ZU ALLEN GERICHTEN

Jus · Gremolata · Bohnencassoulet

Guanciaie · Zitrone · Knoblauch

Bohnenkraut & mediterranes weißes Bohnenpüree

DRY AGED & BONE

BLACK ANGUS

Angus, britischer Herkunft und in Spanien gezüchtet, zeichnet sich durch die perfekte Balance zwischen einer guten Marmorierung und einem sehr guten Körper aus.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 11.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 13.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 15.00

WAGYU

Es ist japanischen Ursprungs, jedoch seit mehreren Jahren ein fester Bestandteil aller Fleischliebhaber in Europa. Diese Rasse wird auch von unserem Partner in Spanien gezüchtet.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 18.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 20.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 22.00



RUBIA GALLEGA

Rubia, welche sich durch cremegelbes Fett, ausgeprägte Fleischigkeit, dunkelrote Farbe und mäßige Marmorierung auszeichnet.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 16.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 17.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 19.00

CHIANINA RIND

Bistecca alla Fiorentina – Die porzellanweißen Chianinas auch bekannt als „die weißen Riesen aus Italien“ sind eine der ältesten und zugleich edelsten Rinderrassen der Welt.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 16.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 17.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 19.00

SIDE DISHES

SAUCES & DIPS

Sauce

Portwein-Jus · Sauce Béarnaise
Grüne-Pfeffer-Sauce
jeweils 6.00

Gremolata, Trüffel-Butter, Harissa-Mayo

jeweils 4.00

FRIES, POTATOES & MORE

French Fries

6.00

mit Parmesan
8.00

mit Trüffel
9.00

mit Parmesan & Trüffel
10.00

Süßkartoffel Fries & Guacamole

10.00

geräucherte Zitronen Drillinge

mit Mojo-Sauce
6.00

Venere Risotto

8.00

GREENS

Gemüs

grüne Pfeffer-Sauce · Sauce Béarnaise
gegrillter grüner Spargel · Tomaten-Pesto
Portwein-Zwiebel-Marmelade · Salat vom jungen Spinat
Artischocken · Parmesan
8.00

Bohnen hoch⁵

Bohnencassoulet · Guanciale
Zitrone · Knoblauch
Bohnenkraut &
mediterranes weißes Bohnenpüree
8.00

Mediterranes Gemüse

gegrillte Piquillo Paprika · wilder Brokkoli
Soja-Zitrus-Honig-Reduktion
Aceto-Perlzwiebeln · grüne Mojo-Sauce
8.00

Chili-Spinat

8.00



SWEETS

Zitronengras Crème Brûlée

Mango · Kafir-Limette · Pekanuss
tasmanischer Pfeffer · Kokosnuss-Sorbet
16.00

NEO-Kult Glückskugel

Pfirsich-Joghurtmousse · Portwein-Pfirsich-Kern
Bergpfirsichragout
16.00

Schokoladenkuchen

Zartbitter · Aprikosen-Chili-Chutney
Bourbon-Vanille-Eis
15-20 Minuten Zubereitungszeit
16.00

**ENGLISH
VERSION**



