

VORSPEISEN

Tagessuppe	8,00 €
Dry aged Beef Tatar vom Rib-Eye – Shimeji – Lauch – Kalamansi – Trüffel - Eigelb	17,00 €
Hummer – Wasabi – Pak Choi – Apfel – schwarzer Knoblauch	19,00 €
Tuna – Mango – Avocado – Tamarinde – Schwertmuschel	19,00 €
Gänsestopfleber – Pflaumen – Brioche – Schäufelerhaut – Preiselbeeren	21,00 €
Hokkaido Kürbis – Birne – Erdnuss – Kai-lan	15,00 €

HAUPTSPEISEN VOM JOSPER

Fränkisches Porterhouse Steak (1000gr), 40 Tage gereift <i>aus der Region Mittelfranken, gereift von der Metzgerei Freyberger</i>	Deutsches Tomahawk Steak (1,2kg) 35 Tage am Knochen gereift 156,00 €	Rib Steak (350gr) 36,00 €
Fränkisches Rib-Eye (min 300gr), 35 Tage gereift <i>aus der Region Mittelfranken, gereift von der Metzgerei Freyberger</i>	Österreichisches Tri Tip / Hüferschwanzerl (250gr) <i>Wagyu vom Wagyuhof, Mostviertel</i>	US Rinderfilet (min 200gr) 34,00 €
Fränkisches Spider Steak (300gr) <i>aus der Region Mittelfranken, gereift von der Metzgerei Freyberger</i>	Österreichisches Flat Iron / Schulterscherzerl (250gr) <i>Wagyu vom Wagyuhof, Mostviertel</i>	US Hanging Tender / Nierenzapfen (220gr) 27,00 €
	Österreichisches Picanha / Tafelspitz (250gr) <i>Wagyu vom Wagyuhof, Mostviertel</i>	Riesengarnele 32,00 €

TOPPINGS

á 4,50€

Knochenmark – Jakobsmuschel - Speckmarmelade
Bauernspeck vom Uehlfelder Edelschwein
Gänsestopfleber
Glasierte Steinpilze - Alpbutter

BEILAGEN

á 4,50€

Hausgemachte Kartoffel- oder Süßkartoffelpommes
Schmelzkartoffel - Bayerischer Rohmilchkäse
Erdnussbutter-Kartoffelstampf
Tagesgemüse

SAUCEN

á 4,00€

Rotbiersauce
Moonshiner Ketchup
Mojo verde
Speckmarmelade
„Slyrs Honey-Vanilla“ Whisky Sauce

DESSERTS

Cheesecake – Erdnussbutter – Meringue - Blaubeeren	14,00 €
Guanaja Schokolade – Popcorn – Jambu – Yuzu	16,00 €
Quarkkräpfen – Moonshiner – Zwetschggen – Mandelmilch	14,00 €

