

VORSPEISEN STARTER

Spezial Beef Tatar – Miso – Apfel – Brioche – Röstzwiebel
Special beef tartar – miso – apple – brioche – roasted onions
19,00 €

Tuna Belly – Topinambur – Granatapfel – Edamame
Tuna belly – girasole – pomegranate – Edamame
21,00 €

HAUPTSPEISEN VOM JOSPER MAINS FROM THE JOSPER

Fränkisches Porterhouse Steak
Franconian Porterhouse Steak
(1000gr),
40 Tage gereift
aus der Region Mittelfranken,
gereift von der Metzgerei Freyberger
125,00 €

Fränkisches Rib-Eye
Franconian Rib-Eye
(min 300gr),
35 Tage gereift
aus der Region Mittelfranken,
gereift von der Metzgerei Freyberger
43,00 €

Österreichisches Hüferschwanzel
Austrian Tri Tip
(250gr)
Wagyu vom Wagyuhof, Mostviertel
58,00 €

Fränkisches Skirt Steak
Franconian Skirt Steak
(220gr)
aus der Region Mittelfranken,
gereift von der Metzgerei Freyberger
34,00 €

US Rinderfilet
US Tenderloin
(min 200gr)
36,00 €

US Nierenzapfen
US Hanging Tender
(220gr)
34,00 €

Fränkischer Denver Cut
Franconian Denver Cut
(220gr)
34,00 €

TOPPINGS

Knochenmark – Jakobsmuschel
– Speckmarmelade
Bone marrow – scallop –
bacon jam
6,00 €

Bauernspeck
Farmer´s Bacon
4,50 €

Gänsestopfleber
Foie gras
6,00 €

BEILAGEN SIDES

á 4,50€

Hausgemachte Kartoffel- oder
Süßkartoffelpommes
Homemade french fries or sweet potato fries

Gerösteter Topinambur
Roasted girasole

Erdnussbutter-Kartoffelstampf
Peanut butter potato mash

Tagesgemüse
Vegetables of the day

SAUCEN SAUCES

á 6,00€

Rotbiersauce
Redbeer sauce

Zitronen-Chili Salsa
Lemon-chili salsa

Speckmarmelade
Bacon jam

„Slyrs Honey-Vanilla“
Whisky Sauce

DESSERTS

Cheesecake – Honig – Mandarinen – Glühwein
Cheesecake – honey – tangerine – mulled wine
18,00 €

Apfel – Spekulatius – Marzipan – Tonkabohne
Apple – „Spekulatius“ – marzipan – tonka bean
18,00 €

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.
If you suffer from any allergens or food intolerances and wish to find out more about the ingredients we use, please inform a team member when placing your order.

WEIHNACHTSMENÜ 2018
CHRISTMAS MENU 2018

Vier Gänge 89 €*
*Four course 89 €**

Fünf Gänge 117 €
Five course 117 €

Thunfischbauch – Knäckebrot – Miso – Apfel*

*Tuna belly – crispbread – miso – apple**

Flat Iron – Chicorée – Sellerie – rote Beete – Waldpilz

Flat Iron – endive – celery – beetroot – forest mushroom

Rib-Eye – Knochenmark – Blaubeeren – Trüffel*

*Rib-eye – bone marrow – blueberries – truffle**

Dry aged Gans – Blaukraut – Erdapfel – Macadamianuss*

*Dry aged goose – red cabbage – potato – macadamia**

Honig – Mandarinen – Beeren – Glühwein*

*Honey – tangerine – berries – mulled wine**