



## House of Gin meets beef 45

Entdecken Sie welches Potenzial im Miteinander von Küche und Bar steckt – denn im Zusammenwirken von Speisen aus dem Restaurant beef 45 und Cocktails aus dem House of Gin entstehen ganz neue Geschmackswelten. Nur für Sie haben die Köpfe hinter Herd und Tresen gemeinsam ein ganz spezielles „Bar-Food-Pairing“ ausgeheckt.

Passend zu unseren besonderen hochqualitativen Fleischstücken servieren wir perfekt abgestimmte Cocktails: das Beste aus dem beef 45 & House of Gin!

### **Amouse Bouche**

*Melon & Mint*

Bombay Sapphire Premiere Cru, Melone, Minze, Mandel,  
Limette, Zucker, Schlangengurke

\*\*\*

### **Rinderbug**

Rettich, Rote Bete, Junger Lauch, Dijon-Senf  
*Urban Snapper*

Currywurst-Gin, Tomate, Gewürze, Bacon

\*\*\*

### **Süßkartoffel**

Ziegenkäse, Sonnenblumenkerne, Tomate  
*CBD-Gimlet*

Canaima Gin-CBD Blüten infused, Lime-cordial, Limette, CBD-Öl

\*\*\*

### **Kalbs-Entrecôte**

Artischocken, schwarze Olive, Zucchini, Maisgries  
*Truffel PIG*

Boar Gin, Trüffel, Wermut, Kirsche, Bitters, Apfelholz-Rauch

\*\*\*

### **Mango, Passionsfrucht, Kokos**

*The Occasion*

The Occasion Gin, Beeren, Tonic

€ 119 p.P. inkl. Ginbegleitung

€ 79 p.P. ohne Ginbegleitung



## House of Gin meets beef 45

Discover the potential of the combination of kitchen and bar - because the interaction of dishes from the restaurant beef 45 and cocktails from the House of Gin creates completely new worlds of taste. The heads behind the kitchen and the counter have created a very special "bar-food pairing" just for you.

We serve perfectly matching cocktails to go with our special, high-quality cuts of meat: the best of the beef 45 & House of Gin!

### Amuse Bouche

*Melon & Mint*

Bombay Sapphire Premiere Cru, melon, mint, almond,  
lime, sugar, cucumber

\*\*\*

### Beef brisket

radish, beetroot, young leek, Dijon mustard

*Urban Snapper*

Currywurst gin, tomato, spices, bacon

\*\*\*

### Sweet potato

goat cheese, sunflower seeds, tomato

*CBD-Gimlet*

Canaima Gin-CBD blossoms infused, lime-cordial, lime, CBD-Oil

\*\*\*

### Veal entrecôte

artichokes, black olives, zucchini, corn grits

*Truffle PIG*

Boar Gin, Truffle, Vermouth, cherry, Bitters, applewood smoke

\*\*\*

### Mango, passion fruit, coconut

*The Occasion*

The Occasion Gin, berries, Tonic

€ 119 p.p. including gin accompaniment

€ 79 p.p. without gin accompaniment