

The Menu

MEAT CULTURE REIMAGINED

MENU
„TASTE OF BEEF“

Alles rund um unseren Protagonisten: dem Beef.
All about our protagonist: the beef.

BEEF „TORO“ GOLDEN TAURUS
Bier-Pickles | Wildkräuter | Senfkaviar
Ponzu & Chili

***

BEEF TEA „PHO“ STYLE
Reisnudeln | Pilze | Meatballs

***

BLACK-ANGUS-RIND FILET (ARGENTINIEN)
Enoki | Kartoffel | Trüffel

***

VERMICELLES
Marone | Birne | Sanddorn

Drei Gänge 74 €
Vier Gänge 83 €

BEEF “TORO” GOLDEN TAURUS
Beer pickles | Wild herbs | Mustard caviar
Ponzu & Chilli

***

BEEF TEA “PHO” STYLE
Rice noodles | Mushrooms | Meatballs

***

BLACK ANGUS BEEF FILLET (ARGENTINA)
Enoki mushroom | Potato | Truffle

***

VERMICELLES
Chestnut | Pear | Sea buckthorn

Three courses 74 €
Four courses 83 €

FOLLOW, LIKE, COMMENT
& TAG US ON INSTAGRAM!

GLUTENFREI *GLUTEN FREE*
LAKTOSEFREI *LACTOSE FREE*
REGIONAL
VEGAN
ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI *CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD*

MENU
„THE VEGAN CUT“

Voller, pflanzlicher Geschmack. Null Kompromiss.
Full plant flavour. Zero compromise.

ROTE BETE
Kräuterseitling | Brombeere
Balsamico

***

T‘S TANTAN RAMEN
Mie-Nudeln | Spinat | Shiitake
Erdnuss

***

SELLERIE
Lauch | Apfel | Haselnuss | Kaffee

***

MANDEL & MATCHA
Cassis | Yuzu | Ingwer

Drei Gänge 68 €
Vier Gänge 76 €

BEETROOT
King oyster mushroom | Blackberry
Balsamic vinegar

***

T‘S TANTAN RAMEN
Mie egg noodles | Spinach
Shiitake mushroom | Peanut

***

CELERY
Leek | Apple | Hazelnut | Coffee

***

ALMOND & MATCHA
Cassis | Yuzu | Ginger

Three courses 68 €
Four courses 76 €

FOLLOW, LIKE, COMMENT
& TAG US ON INSTAGRAM!

GLUTENFREI *GLUTEN FREE*
LAKTOSEFREI *LACTOSE FREE*
REGIONAL
VEGAN
ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI *CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD*

SUPPEN

BEEF TEA „PHO“ STYLE 15 €
Reisnudeln | Pilze | Meatballs

T‘S TANTAN RAMEN 14 €
Mie-Nudeln | Spinat | Shiitake | Erdnuss

VORSPEISEN

DER SCHINKENBAUM 12 €
Txogitxu-Schinken von der baskischen Milchkuh
Beef-Rillettes | Wagyu-Griebenschmalz

TATAR „BEEF45“ (90 G) 24 €
Eigelb | Kapern
Buchenholzrauch

ROTE WILDFANG GARNELEN
Zitronenmayonnaise | Spinatsalat
3, 6 oder 9 Stk. 16, 30 ODER 42 €
Für jede weitere Garnele ... +6 €

BEEF „TORO“ GOLDEN TAURUS 21 €
Bier-Pickles | Wildkräuter | Senfkaviar
Ponzu & Chili

ROTE BETE 16 €
Kräuterseitling | Brombeere
Balsamico

SOUPS

BEEF TEA “PHO” STYLE 15 €
Rice noodles | Mushrooms | Meatballs

T‘S TANTAN RAMEN 14 €
Mie egg noodles | Spinach | Shiitake mushroom | Peanut

STARTERS

THE HAM TREE 12 €
Txogitxu ham from the Basque dairy cow
Beef rillettes | Wagyu lard

TARTAR “BEEF45” (90 G) 24 €
Egg yolk | Capers
Beechwood smoke

RED WILD-CAUGHT PRAWNS
Lemon mayonnaise | Spinach salad
3, 6 or 9 pcs *16, 30 OR 42 €*
For each additional prawn ... +6 €

BEEF “TORO” GOLDEN TAURUS 21 €
Beer pickles | Wild herbs | Mustard caviar
Ponzu & Chilli

BEETROOT 16 €
King oyster mushroom | Blackberry
Balsamic vinegar

FOLLOW, LIKE, COMMENT
& TAG US ON INSTAGRAM!

GLUTENFREI *GLUTEN FREE* | LAKTOSEFREI *LACTOSE FREE* | REGIONAL | VEGAN | ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI *CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD*

PRIME CUTS
GRILLED MASTERPIECES

Alle Cuts werden mit Café de Paris Butter, Pommes und sautiertem Gemüse serviert.
All Cuts are served with Café de Paris butter, fries and sautéed vegetables.

BLACK-ANGUS-RIND FILET (200 G, ARGENTINIEN) 48 €

ENTRECÔTE "NORDISH FÄRSE" (220 G) 42 €

BEEF TOMAHAWK STEAK „RED & WHITE" (1 KG, POLEN) 132 €
Für 2 Personen

BLACK ANGUS BEEF FILLET (200 G, ARGENTINA) 48 €

ENTRECÔTE "NORDISH FÄRSE" (220 G) 42 €

BEEF TOMAHAWK STEAK "RED & WHITE" (1 KG, POLAND) 132 €
For 2 persons

SURF & TURF UPGRADE:

Halber, gegrillter Hummer 34 €
Ganzer, gegrillter Hummer 62 €

SURF & TURF UPGRADE:

Half of grilled Lobster 34 €
Whole of grilled Lobster 62 €

FOLLOW, LIKE, COMMENT & TAG US ON INSTAGRAM!

GLUTENFREI *GLUTEN FREE* · LAKTOSEFREI *LACTOSE FREE* · REGIONAL · VEGAN · ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI *CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD*

HAUPTGÄNGE

BLACK-ANGUS-RIND FILET (200 G, ARGENTINIEN) 48 €
Enoki | Kartoffel | Trüffel

„DELMONICO“ STEAK RESERVE (RIBEYE, 300 G, NEUSEELAND) 56 €
Cremige Kartoffel | Zweierlei Zwiebel

KARREE VOM IBERICO-SCHWEIN (SPANIEN) 38 €
Fregola Sarda | Wildbrokkoli | Sauce Romesco

HUMMER VOM GRILL (ATLANTIK)
Togarashi-Mayonnaise | Spinat | Braune Butter
halber oder ganzer 34 ODER 62 €

SELLERIE 26 €
Lauch | Apfel | Haselnuss | Kaffee

HPB TRÜFFEL-POMMES 14,50 €
Parmesan | Trüffel-Mayonnaise
Wasabi-Mayonnaise

„RICH & FAMOUS“ TATER TOTS 16 €
Kartoffel | Pastrami | Raclettekäse | Rote Zwiebel

MAINS

BLACK ANGUS BEEF FILLET (200 G, ARGENTINA) 48 €
Enoki mushroom | Potato | Truffle

“DELMONICO“ STEAK RESERVE (RIBEYE, 300 G, NEW ZEALAND) 56 €
Creamy Potato | Onions two ways

RACK OF IBERICO PIG (SPAIN) 38 €
Fregola Sarda | Wild broccoli | Sauce Romesco

GRILLED LOBSTER (ATLANTIC)
Togarashi mayonnaise | Spinach | Brown butter
half or whole 34 OR 62 €

CELERY 26 €
Leek | Apple | Hazelnut | Coffee

HPB TRUFFLE FRIES 14,50 €
Parmesan | Truffle mayonnaise
Wasabi mayonnaise

“RICH & FAMOUS” TATER TOTS 16 €
Potato | Pastrami | Raclette cheese | Red onion

DESSERT

VERMICELLES 14 €
Marone | Birne | Sanddorn

SWEET CONE FOURSOME 14 €
Mousse | Eiscreme | Sorbet
serviert in 4 Waffelhörnchen

MANDEL & MATCHA 14 €
Cassis | Yuzu | Ingwer

DESSERT

VERMICELLES 14 €
Chestnut | Pear | Sea buckthorn

SWEET CONE FOURSOME 14 €
Mousse | Ice cream | Sherbet
served in 4 waffle cones

ALMOND & MATCHA 14 €
Cassis | Yuzu | Ginger

FOLLOW, LIKE, COMMENT & TAG US ON INSTAGRAM!

GLUTENFREI *GLUTEN FREE* | LAKTOSEFREI *LACTOSE FREE* | REGIONAL | VEGAN | ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI *CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD*