



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 | Senf-Kaviar
Ponzu & Chili

BEEF TEA „PHO“ STYLE

Reisnudeln | Pilze | Meatballs

BLACK-ANGUS-RIND FILET (ARGENTINIEN)

Enoki | Kartoffel | Trüffel

TIRAMISU À LA CRÈME BRÛLÉE

Milchkaramel | Erdbeere

Drei Gänge 74 €

Vier Gänge 83 €

BEEF “TORO” GOLDEN TAURUS

Beer pickles | Wild herbs | Mustard kaviar
Ponzu & Chili

BEEF TEA “PHO” STYLE

Rice noodles | Mushrooms | Meatballs

BLACK ANGUS BEEF FILLET (ARGENTINIA)

Enoki mushroom | Potato | Truffle

TIRAMISU À LA CRÈME BRÛLÉE

Milk caramel | Strawberry

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.

WASSERMELONE

Brunnenkresse | Pinienkerne
Passionsfrucht

T'S TANTAN RAMEN

Mie-Nudeln | Spinat | Shiitake
Erdnuss

KOHLRABI

Erbse | Karotte | Apfel | Meerrettich

HIMBEERE

Gurke | Limette

Drei Gänge 68 €

Vier Gänge 76 €

WATERMELON

Watercress | Pine nuts
Passionfruit

T'S TANTAN RAMEN

Mie noodles | Spinach
Shiitake mushroom | Peanut

TURNIP CABBAGE

Peas | Carrot | Apple | Horseradish

RASPBERRY

Cucumber | Lime

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

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



WASSERMELONE     **18 €**
Brunnenkresse | Pinienkerne
Passionsfrucht



SOUPS



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


T'S TANTAN RAMEN  **14 €**
Mie noodles | Spinach | Shiitake mushroom | Peanut




STARTERS

THE HAM TREE   **12 €**
Txogitxu ham from the Basque dairy cow
Beef rillettes | Wagyu pork fat spread

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

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

BEEF “TORO” GOLDEN TAURUS  **21 €**
Beer pickles | Wild herbs | Mustard kaviar
Ponzu & Chili

WATERMELON     **18 €**
Watercress | Pine nuts
Passionfruit



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 48 €
(200 G, ARGENTINIEN)

ENTRECÔTE 42 €
"NORDISH FÄRSE" (220 G)

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

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

ENTRECÔTE 42 €
"NORDISH FÄRSE" (220 G)

BEEF TOMAHAWK STEAK 132 €
"RED & WHITE" (1 KG, POLAND)
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 48 € (200 G, ARGENTINIEN)

Enoki | Kartoffel | Trüffel

„DELMONICO“ STEAK RESERVE 56 € (RIBEYE, 300 G, NEUSEELAND)

Cremige Kartoffel | Zweierlei Zwiebel

KARREE VOM 38 € MANGALITZA-SCHWEIN (SPANIEN)

Fregola Sarda | Wildbrokkoli | Sauce Romesco

HUMMER VOM GRILL (ATLANTIK)

Togarashi-Mayonnaise | Spinat | Braune Butter

halber oder ganzer 34 ODER 62 €

KOHLRABI 32 €

Erbse | Karotte | Apfel | Meerrettich

HPB TRÜFFEL-POMMES 14,50 €

Parmesan | Trüffel-Mayonnaise

Wasabi-Mayonnaise

„RICH & FAMOUS“ TATER TOTS 16 €

Kartoffel | Pastrami | Raclettekäse | Rote Zwiebel

DESSERT

TIRAMISU À LA CRÈME BRÛLÉE 14 €

Milchkaramel | Erdbeere

SWEET CONE FOURSOME 14 €

Mousse | Eiscreme | Sorbet

serviert in 4 Waffelhörnchen

HIMBEERE 14 €

Gurke | Limette

MAINS

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

Enoki mushroom | Potato | Truffle

„DELMONICO“ STEAK RESERVE 56 € (RIBEYE, 300 G, NEW ZEALAND)

Creamy Potato | Onions two ways

RACK OF 38 € MANGALITZA PIG (SPAIN)

Fregola Sarda | Wild broccoli | Sauce Romesco

LOBSTER FROM THE GRILL (ATLANTIC)

Togarashi mayonnaise | Spinach | Brown butter

half or whole 34 OR 62 €

TURNIP CABBAGE 32 €

Peas | Carrot | Apple | Horseradish

HPB TRUFFLE FRIES 14,50 €

Parmesan | Truffle mayonnaise

Wasabi mayonnaise

„RICH & FAMOUS“ TATER TOTS 16 €

Potato | Pastrami | Raclette cheese | Red onion

DESSERT

TIRAMISU À LA CRÈME BRÛLÉE 14 €

Milk caramel | Strawberry

SWEET CONE FOURSOME 14 €

Mousse | Ice cream | Sherbet

served in 4 waffle cones

RASPBERRY 14 €

Cucumber | Lime



FOLLOW, LIKE, COMMENT
& TAG US ON INSTAGRAM!



GLUTENFREI
GLUTEN FREE



LAKTOSEFREI
LACTOSE FREE



REGIONAL



VEGAN



ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE FISCHEREI
CERTIFIED
SUSTAINABLE SEAFOOD