



*The Menu*

**MEAT CULTURE REIMAGINED**

## MENU „TASTE OF BEEF“

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

### TATAR „BEEF45“

Eigelb | Sardelle | Kapern  
Buchenholzrauch

\*\*\*

### BEEF TEA „PHO“ STYLE

Reisnudeln | Pilze | Meatballs

\*\*\*

### BLACK-ANGUS-RIND FILET (ARGENTINIEN)

Pastinake | Wilder Brokkoli | Apfel & Bier

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE

Passionsfruchtsorbet | Himbeere

Drei Gänge 73 €

Vier Gänge 79 €

### UPGRADE:

#### DER SCHINKENBAUM

Txogitxu-Schinken von der baskischen Milchkuh  
Beef-Rillettes | Wagyu-Griebenschmalz

+6 €

### TARTAR “BEEF45”

Egg yolk | Anchovy | Capers  
Beechwood smoke

\*\*\*

### BEEF TEA “PHO” STYLE

Rice noodles | Mushrooms | Meatballs

\*\*\*

### BLACK ANGUS BEEF FILLET (ARGENTINIA)

Parsnip | Wild broccoli | Apple & Beer

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE

Passion fruit sherbet | Raspberry

Three courses 73 €

Four courses 79 €

### UPGRADE:

#### THE HAM TREE

Txogitxu ham from the Basque dairy cow  
Beef rillettes | Wagyu pork fat spread

+6 €



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.*

### OXSENHERZTOMATE

Wakame-Algen | Trüffel  
Champignons | Chili

\*\*\*

### BORSCHT „APOLLO 45“

Rote Bete | Weiße Bohnen

\*\*\*

### STECKRÜBE

Dinkel | Birne | Radicchio

\*\*\*

### VARIATION VOM GRÜNEN APFEL

Haselnuss | Vanille

Drei Gänge **54 €**  
Vier Gänge **68 €**

### OXHEART TOMATO

Wakame seaweed | Truffles  
Button mushroom | Chili

\*\*\*

### BORSCHT „APOLLO 45“

Beetroot | White beans

\*\*\*

### TURNIP

Dinkel wheat | Pear | Radicchio

\*\*\*

### VARIATION OF GREEN APPLE

Hazelnut | Vanilla

Three courses **54 €**  
Four courses **68 €**



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





**BORSCHT „APOLLO 45“**    **15 €**  
Rote Bete | Weiße Bohnen

## VORSPEISEN


**DER SCHINKENBAUM**   **11 €**  
Txogitxu-Schinken von der baskischen Milchkuh  
Beef-Rillettes | Wagyu-Griebenschmalz




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

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



**OCHSENHERZTOMATE**     **14 €**  
Wakame-Algen | Trüffel  
Champignons | Chili



## SOUPS



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

**BORSCHT “APOLLO 45”**    **15 €**  
*Beetroot | White beans*

## STARTERS

**THE HAM TREE**   **11 €**  
*Txogitxu ham from the Basque dairy cow*  
*Beef rillettes | Wagyu pork fat spread*

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

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

**OXHEART TOMATO**     **14 €**  
*Wakame seaweed | Truffles*  
*Button mushroom | Chili*



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** 47 €  
(200 G, ARGENTINIEN)

**ENTRECÔTE** 42 €  
"NORDISH FÄRSE" (220 G)

**BEEF TOMAHAWK STEAK** 125 €  
„RED & WHITE“ (1 KG, POLEN)  
Für 2 Personen

*BLACK ANGUS BEEF FILLET* 47 €  
*(200 G, ARGENTINIA)*

*ENTRECÔTE* 42 €  
*"NORDISH FÄRSE" (220 G)*

*BEEF TOMAHAWK STEAK* 125 €  
*„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** 🌿 47 €  
(200 G, ARGENTINIEN)  
Pastinake | Wilder Brokkoli | Apfel & Bier

**CHUCK ROLL „BUTTERLIKE“** 🌿 38 €  
24 STD. GEGART (IRLAND)  
Steckrübe | Pilze | Speck | Gruyère

**HUMMER VOM GRILL** 🌿 🍷  
(ATLANTIK)  
Zitronenmayonnaise | Spinatsalat  
Halber 34 €  
Ganzer 62 €

**STECKRÜBE** 🌿 🍷 🍷 32 €  
Dinkel | Birne | Radicchio

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

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** 14 €  
Passionsfruchtsorbet | Himbeere

**VARIATION VOM GRÜNEN APFEL** 🍷 14 €  
Haselnuss | Vanille

## MAINS

**BLACK ANGUS BEEF FILLET** 🌿 47 €  
(200 G, ARGENTINIA)  
Parsnip | Wild broccoli | Apple & Beer

**CHUCK ROLL „BUTTERLIKE“** 🌿 38 €  
COOKED FOR 24 H (IRELAND)  
Turnip | Mushrooms | Bacon | Gruyère

**LOBSTER FROM THE GRILL** 🌿 🍷  
(ATLANTIC)  
Lemon mayonnaise | Spinach salad  
Half 34 €  
Whole 62 €

**TURNIP** 🌿 🍷 🍷 32 €  
Dinkel wheat | Pear | Radicchio

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

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** 14 €  
Passion fruit sherbet | Raspberry

**VARIATION OF GREEN APPLE** 🍷 14 €  
Hazelnut | Vanilla



FOLLOW, LIKE, COMMENT  
& TAG US ON INSTAGRAM!



GLUTENFREI  
GLUTEN FREE



LAKTOSEFREI  
LACTOSE FREE



REGIONAL



VEGAN



ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE FISCHEREI  
CERTIFIED  
SUSTAINABLE SEAFOOD