



*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 caviar  
Ponzu & Chili

\*\*\*

### BEEF TEA “PHO” STYLE

Rice noodles | Mushrooms | Meatballs

\*\*\*

### BLACK ANGUS BEEF FILLET (ARGENTINA)

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 egg 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. **16, 30 ODER 42 €**  
Für jede weitere Garnele ... **+6 €**

**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 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**   **16, 30 OR 42 €**  
*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 & 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, ARGENTINA)

*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 (UNGARN)**

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, ARGENTINA)

Enoki mushroom | Potato | Truffle

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

Creamy Potato | Onions two ways

**RACK OF** **38 €**  
**MANGALITZA PIG (HUNGARY)**

Fregola Sarda | Wild broccoli | Sauce Romesco

**GRILLED LOBSTER**    
(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