



4
beef
5

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 & Chili

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   **12 €**
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    **18 €**
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   **12 €**
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

BEETROOT    **18 €**
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 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 € IBERICO-SCHWEIN (SPANIEN)

Fregola Sarda | Wildbrokkoli | Sauce Romesco

HUMMER VOM GRILL (ATLANTIK)

Togarashi-Mayonnaise | Spinat | Braune Butter

halber oder ganzer 34 ODER 62 €

SELLERIE 32 €

Lauch | Apfel | Haselnuss | Kaffee

HPB TRÜFFEL-POMMES 14,50 €

Parmesan | Trüffel-Mayonnaise

Wasabi-Mayonnaise

„RICH & FAMOUS“ TATER TOTS 16 €

Kartoffel | Pastrami | Raclettekäse | Rote Zwiebel

DESSERT

VERMICELLES 14 €

Marone | Birne | Sanddorn

SWEET CONE FOURSOME 14 €

Mousse | Eiscreme | Sorbet

serviert in 4 Waffelhörnchen

MANDEL & MATCHA 14 €

Cassis | Yuzu | Ingwer

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 € IBERICO PIG (SPAIN)

Fregola Sarda | Wild broccoli | Sauce Romesco

GRILLED LOBSTER (ATLANTIC)

Togarashi mayonnaise | Spinach | Brown butter

half or whole 34 OR 62 €

CELERY 32 €

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 €

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