

VORSPEISE

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele 12

Paprika-Öl, Limette, Peperoni (A,B)

3 Black Tiger Garnelen am Spieß 12

Zitronengras, Kräuter-Knoblauch-Öl, Spicy Hummus (C,G)

Lammhackspieße 13

Za'atar, Aubergine, Feta Crème, Minze (F,G)

Hummus 6

Pita (F,G)

Gegrillte Aubergine 8.50

Tzaziki, Konfierte Tomate, Koriander (F)

Römersalatherzen 7

Pecorino, Caesar Dressing, Tomate, Baguette (F,I,K,A)

Frittierte Calamari 12

Harissa, Aioli, Baguette (M,A,F,I)

Brotzeit 12

Serrano, Pecorino, Oliven, Labneh, Baguette (F,E,A)
(für 2 Personen)

NOW FOUR IS A PARTY!

MEAT 45 pro Person

Irische Hochrippe, Merguez, Kalbsspieß, Lammrücken

Eingelegte Senfkörner, Portwein Schalotten, BBQ Dip,
Grüner Pfeffer Jus, Trüffelpüree, Gegrillter Riesenmaiskolben (F,D,E)

(ab 4 Personen)

FISH 60 pro Person

Kanadischer Hummer, Dorade, Gambas, Fang des Tages

Aioli, Nussbutter, Gegrilltes Gemüse, Zitrone,
Pico de Gallo (F,B,C,M,D)

(ab 4 Personen)

HAUPTGANG

Tomahawk Steak 56

600g vom Irischen

Weiderind (K) (für 2 Personen)

½ Hummer 42

250g mit Sauce Béarnaise (D,F,C,I)

Surf & Turf 38

Rinderfilet, Kaisergranat,

Aubergine, Trüffelpüree (C,F,E,D)

Doradenfilet 21 (B)

Lammrücken 22

vom Irischen

Salzwiesenlamm (F)

Marinierter Kalbsspieß

vom Grill 23 (F)

Grill Kartoffel 14

Artischoke,

Gurken-Chutney (F)

BEILAGE

Grillgemüse 5 (F)

Kräuter Champignons 4.50 (F)

Pommes Frites 4.50

Gegrillter Riesenmaiskolben 4.50 (F)

Gemischter Salat 4.50 (K)

Trüffelpüree 6 (F)

Pico de Gallo 4

DESSERT

Gegrillte Chili Ananas 5.50 (F)

Mascarpone Crème

Schokoladen-Karamellfudge 5.50 (F,N,A,D)

DIP

Trüffel Mayonnaise 4 (F)

„Café de Paris“ Butter 4 (F,K)

Grüner Pfeffer Jus 5 (D,E,K)

Sauce Béarnaise 5 (D,F,I)

Harissa 3

Tzatziki 4 (F)

BBQ Sauce 3.50 (D)

HIGHBALLS

Paloma 10.50

Tequila, Limette,
Pink Grapefruit Limonade (3, 5)

Moscow Mule 10.50

Green Mark Vodka, Limette,
Ginger Beer (3), Gurke

Dark'n' Stormy 10.50

Gosling's Rum (5),
Limette, Ginger Beer (3)

Gin & Tonic 10.50

Gin, Tonic (7)

Horse's Neck 10.50

Bourbon / Cognac,
Ginger Ale (5), Angostura

Skinny Bitch 10.50

Green Mark Vodka,
Limette, Soda

WEISSWEIN 0.1L/ 0.75L

„24/7“ Weißburgunder (D) 5 / 35

Viognier „Les Cépages“ (D) 5.50 / 37

Sauvignon Blanc, Matthias Gaul (D) 6 / 39

ROSÉWEIN 0.1L/ 0.75L

„24/7“ Spätburgunder (D) 5.50 / 37

The Palm Rose by Whispering Angel (D) 6 / 39

ROTWEIN 0.1L/ 0.75L

„24/7“ Cabernet & Merlot (D) 5 / 35

Cannonau di Sardegna (D) 5.50 / 37

BIER

San Miguel 0.2L 3

Pilsner Urquell 0.33L 4

Weihenstephan

Helles 0.33L 4

Weißbier 0.33L 4

Weißbier alkoholfrei 0.33L 4

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

0.1L/ 0.75L

Claude de Villeneuve (D) 6.50 / 42

Bouvet Crémant Rosé (D) 8 / 54

Moët & Chandon (D) 12 / 100

Ruinart Rosé (D) / 150

Dom Pérignon (D) / 310

SOFTDRINKS

Vöslauer prickelnd / still 3 0.25L

Vöslauer prickelnd / still 7 0.75L

Coca Cola (2,5) / Cola Zero (2,5,8,14) 3.50 0.2L

Sprite (1,3) 3.50 0.2L

Fever Tree Bitter Lemon (7) / Ginger Ale (5) 4 0.2L

Fever Tree Grapefruit (3) / Tonic Water (7) 3.50 0.2L

Honest Tee 4.50 0.33L

Grüner Tee Minze, Weißer Pfirsich Rosmarin

Saft / Nektar 3.50 0.2L

Apfel, Cranberry, Orange

Red Bull (2,5) / Sugarfree (2,5,8,14) 6 0.25L

ESPRESSO & CO.

Americano (2) 3

Espresso (2) 2.50

Doppelter Espresso (2) 3.50

Latte Macchiato (2,10) 4

Cappuccino (2,10) 4

Heiße Schokolade (10) 3.50

Frischer Tee 4

Ingwer & Minze