

## THE BUTCHER'S TABLE

The chef's finest selection.

### SMALL BITES

---

#### BUFFALO SALAD

Zupfsalate, Rucola, Prosciutto, Büffelmozzarella, frische Feigen, Pinoli, Basilikumpesto, Balsamico Dressing

#### BEEF TATAR

Biobutter, hausgemachte feurige Zwiebelmarmelade, Artischocken, Holzofenbaguette

#### GRATINIERTES KNOCHENMARK

Am Knochen mit Knoblauch und Kräutern überbackenes Knochenmark.

#### GARLIC BREAD

Puff Bread mit Knoblauchöl

### SWEET LITTLE SINS

---

#### MACARONS

Mandelgebäck mit Frucht und Schokofüllung

#### PRALINEN

Verschiedene Schokopralinen und Petit Fours

### MAIN DISHES

---

#### FILETSTEAK MEN'S CUT

Das Rinderfilet ist das edelste Stück Fleisch, es ist ein besonders zartes, saftiges und mageres Muskelfleisch aus dem Rücken.

#### RIBEYE DRY AGE

Das Steak für Kenner aus dem Zwischenrippenstück mit dem bekannten Fettauge!

#### PORTERHOUSE DRY AGE

Beiried und Filet am Rückenknochen. Das Porterhouse wird ca. 5 cm dick aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Der Filetanteil ist größer als beim T-Bone.

#### TOMAHAWK VOM SCHWEIN

Am Bogenknochen gegrilltes Steak vom Landschwein.

#### S U P P O R T S

WILDER BROKKOLI

ROASTED CAULIFLOWER

CAJUN POTATOES

COLE SLAW

SÜSSKARTOFFEL FRITTEN

TRÜFFEL FRITTEN

TRÜFFELMAYO, TAHINI SOUR CREAM,  
FLÜSSIGE CAFÉ DE PARIS BUTTER,  
PFEFFERRAHM SAUCE