

BEGINNERS

Sashimi vom Thunfisch

Terijaki-Unagisauce | Kim Chi Mayonnaise
Wasabigurken | roter Ingwer € 19,00

Sankt Jakobsmuscheln `U10` - vom Grill

Kartoffel-Trüffelpüree | Champagnerschaum € 21,50

Handgeklopftes Beef-Carpaccio `Cipriani`

Rinderfilet | Zitronen-Trüffelcreme | Parmesan
ligurisches Olivenöl | Rucola € 21,50

Crispy Panko Fried Prawns

Spicy creamy Dip | Tosa-Zu Sauce € 18,00

Leo's Caesar Salad *** der Klassiker ***

nach amerikanischem Original Rezept
Kopfsalatherzen | Parmesandressing
Parmigiano | Knoblauchcroutons
klein € 9,50 | groß € 14,00

+ 2 Stk. gebratene Salzwasser-Garnelen + € 8,00

TATAR up your life



Little spiced Lachstatar

Tobiko | Sesam | grüner Apfel
Miso-Anti-Cucho Sauce € 17,50

Tatar vom Big Eye Thunfisch

Miso-Aubergine | Edamame | Bonito-Ramensud € 19,00

Classic styled Beef Filet Tatar

Cornichons | Schalotten | Spiegelei | Kräuter € 19,00

Sesam flavoured Karottentatar

Ingwer | Koriander | Yuzu-Wasabidressing € 16,50

THE MEATING



Rinderfilet

The `Grass-Fed` Angus Beef
sensationell zart und fein im Geschmack
ca. 220g | € 28,00

Rib Eye Steak `The Butchers Cut`

US Prime Beef
supersaftig | mit dem berühmten Fettagge
* unser Lieblingssteak * ca. 400g | € 49,00

Prime Beef Filet * für Fleischgourmets *

USDA Prime Rinderfilet ca. 250g | € 49,00

Chateaubriand - der Klassiker für 2

Das Mittelstück aus dem Rinderfilet
mit Sauce Béarnaise ca. 650g | € 76,00

Striploin Steak * ein Stück Heimat *

Heimisches Rind | kernig im Biss | tolles Aroma
ca. 300g | € 28,00

Kalbskotelette - on the Bone

super zart und fein im Geschmack ca. 400g | € 34,00

Die Alte Kuh - off the Bone

* unser vielleicht bestes Stück *
ca. 14 Jahre altes weibliches Weidetier
minimum 60 Tage gereift | Baden-Württemberg
ca. 350g | € 38,00



The flat Chicken * deluxe *

Kalkutta Curry Styled | Kokosmilch | Limette € 21,00



Chateaubriand - für 2 * mehr geht einfach nicht *

Mittelstück vom USDA Prime Beef
mit Sauce Béarnaise ca. 700g | € 145,00

#specialmeat

Fragen Sie unseren Service nach unserem
`Cut of the Day`

OCEAN SOUL



Macadamia Nut crusted Lachsfilet

ca. 200g | € 26,00

Langustenschwanz vom Grill

Aromabutter
1/2 Tail | € 36,00
1 Tail | € 69,00

Big Eye Thunfischsteak `Rare`

Ponzo-Nussbutter-Sauce ca. 250g | € 29,00

Wildfang Atlantik Seeszunge

Zitrone | flüssige Butter Tagespreis

SIDES



Wok Gemüse mit Oyster Sauce & Roasted Cashew Nuts
Blattspinat mit geröstetem Knoblauch | Kartoffelpüree
gegrilltes Gemüse | grüne Bohnen mit Speck
Beilagensalat mit Balsamicodressing | French Fries € 5,00

getrübte Parmesan-Pommes * der Hammer *
getrübtes Kartoffelpüree € 7,00

SAUCEN



Cognac-Pfefferrahm Sauce | Sauce Béarnaise € 7,00



Last but not least
SWEET LOVE!

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Mango-Ingwerkompott

The NYC Cheesecake
Karamellcreme | Zitroneneis

je | € 10,00