

VORSPEISE & SALAT

SARDINE in der Dose, vom Feinsten,
mit Röstbrot^a, Limone und Salatbouquet 9 €

TATAR VOM THUNFISCH & GEBEIZTEN LACHS
m. Wasabi, Avocado, Wildkräutersalat & gegrilltem Brot^a 14 €

RINDERFILET "TATAKI"^{h,k} mit Sesamöl, Meersalz
und Sekura Kresse 14 €

RINDERFILET SATAY mit pikanten Erdnuss Dip^e und
Salatbouquet 12 €

ARTISCHOCKENBÖDEN^{h,k} mit Limonen Chili-Mayonnaise^c
und Salatbouquet 11 €

FRISCH GEBRATENE PILZ VARIATION auf Rahm Blatt-
spinat^g 11 €

SPINATSALAT^{h,k} mit Kirschtomaten, Zwiebel und
karamellisiertem Speck³ 9 €

WILDKRÄUTERSALAT m. Mango-Buttermilch-Dressing^g 12 €

CAESAR'S ROMANA SALAT^{c,d,g,i} mit Kirschtomaten,
Ei, Croutons^a und Parmesankäse 10 €

GEMISCHTER SALAT^{h,k} groß 9 € | klein 6 €

FLEISCHMANN'S OHANA POKE BOWLS



Weil es nicht jeden Tag Fleisch sein kann und doch
mehr als Salat sein soll. Zubereitet nach Wunsch auf
Basis von weißem Reis oder Salat

KAILUA^f Lachswürfel mit Mango, Kiwi, Edamame, Röstzwiebeln,
Cashews^h, gerösteter Sesam, Orange-Honig-Senf-Sauce^{h,i,k}
24 € | 16 € als Vorspeise

WAIMEA BAY^f Tunawürfel mit Avocado, Edamame,
eingelegtem Ingwer, Mango, Masago, Sesam, Nori, Cashew^h,
Pfirsich-Wasabi-Sauce^{h,k} 24 € | 16 € als Vorspeise

HANALEI^f Spicy Tunawürfel mit Avocado, Frühlingszwiebeln,
Edamame, Macadamias, geröstete Seealgen, frischer Chili,
Spicy-Mayo-Sauce^{c,g,i} 24 € | 16 € als Vorspeise

KAILOHIA Garnelen mit Avocado, Mango, Frühlingszwiebeln,
Gurke, Kokos-Chips, Nori, Spicy-Mayo-Sauce^{c,g,i}
22 € | 14 € als Vorspeise

GREENROOM^f marinierte knusprig gebackene Tofuwürfel
mit Enoki-Pilze, Edamame, Gurke, Avocado, geröstete Seealgen,
Ananas, gerösteter Sesam, Pfirsich-Wasabi-Sauce^{h,k}
18 € | 10 € als Vorspeise

MEER & LAND

THUNFISCHSTEAK
Handgeangelt, mit Teppanyaki Sauce^f, frischem
Frühlingslauchgemüse und Sushireis 28 €

ROSA RINDER BUG Sous Vide gegart, extrem zart,
mit sautirtem Gemüse und Püree 26 €

GESCHMORTE LAMMSCHULTERⁱ
Feinstes Lamm aus den Schottischen "High Lands", mit
gegrilltem Gemüse und Kartoffelgratin^g 28 €

BOEUF STROGANOFF in Cognac Soße
mit Creme fraiche^g und Reis 28 €

Steaks vom Montague Grill

Wir verwenden ausschließlich bestes Fleisch. Und für
das beste Fleisch soll es mit dem Montague Grill auch
nicht weniger als der beste Grill sein. Bei 928°(!), in
mehreren Arbeitsschritten und mit ausreichenden
Ruhezeiten machen wir bestes Fleisch zu besten Steaks.

ARGENTINIEN Black Angus • "Rodeo" • kräftig & nussig
Filet 200g 26 € | Rib Eye 300g 23 € | Roastbeef 250g 20 €

USA Black Angus • Prime Beef Quality • cornfed
Filet 200g 36 € | Rib Eye 350g 48 €

IRLAND Hereford • „John Stone“ • dry aged
Rib Eye 300g 36 € | Roastbeef 250g 28 €

IRLAND Tomahawk Steak • "John Stone" • dry aged
ca. 700g 65 €

AUSTRALIEN Wagyu • "Jacks Creek" • fein marmoriert
Rib Eye 300g 65 €

BEILAGEN, VITAMINE, SAUCEN

BEILAGEN: Hausgemachte Pommes | Baked Potato^g |
Püree^g | Süßkartoffel-Speck-Ahornsirup^{3,9,10} |
Kartoffelgratin Dauphinois^g • Jeweils 3,50 €

VITAMINE: Gegrilltes Gemüse | sautirtes Gemüse |
Baby Spinat • Jeweils 3,50 €

SAUCEN: Rotwein Glace | Bourbon Pfeffer | BBQ • Jeweils 1 €
Kräuterbutter geht auf's Haus!