

VORSPEISE & SALAT

PIMIENTOS DE PADRON ⁽³⁾ 12 €
Getrocknete Tomaten | Olivenöl
Cornish Meersalz | Röstbrot

BÜFFELMOZZARELLA 15,50 €
Tomatensalat auf Röstbrot
Kaltgepressten Olivenöl | Basilikum

GAMBAS AL PIL-PIL 15,50 €
Gambas in heißem Olivenöl | Knoblauch
Chilis | Frische Petersilie | Röstbrot

DUETT TATAR ^(1,9) 16,50 €
Vom Thunfisch & Lachs mariniert in einem japanischen Dressing aus Sesam & Soja & Erdnusspaste
Wakame-Algen | Röstbrot

RINDERCARPACCIO 16,50 €
Pinienkernen | Rucola Salat | Parmesanspäne
Frischer Zitronensaft & kaltgepresstes Olivenöl

BEEF TATAR 18,00 €
Gepickelte Rote Zwiebeln | Kreolische Senf
Glasierte Radieschen

FLEISCHMANN'S REEF'N BEEF

Premium Beef & gegrillten Garnelen | Fenchel | Orangen
Melisse | Avocado | Zitronen-Olivenöl Vinaigrette

19,50 €

CAESAR'S ROMANA SALAT ^(2,3) 14,50 €
mit Kirschtomaten | Ei | Parmesan | Croutons
· mit Pute 17,50 €
· mit Rind 18,50 €
· mit Gambas 20 €

GEMISCHTER SALAT ⁽³⁾ Groß 10 € · Klein 8 €

POKE

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

Lachswürfel | Mango | Kiwi | Edamame | Röstzwiebeln
Cashews | Gerösteter Sesam | Orange-Honig-Senf-Sauce
28,50 € · 17,50 € als Vorspeise

WAIMEA BAY

^(2,3,5,9)

Tunawürfel | Avocado | Edamame | Eingelegtem Ingwer
Mango | Asiatischer Gurkensalat | Sesam | Nori | Cashew
Pfirsich-Wasabi-Sauce
28,50 € · 17,50 € als Vorspeise

HANALEI

^(2,4)

Spicy Tunawürfel | Avocado | Frühlingszwiebeln | Edamame
Macadamia | Geröstete Seealgen | Frischer Chili | Spicy-Mayo-Sauce
28,50 € · 17,50 € als Vorspeise

KAILOHIA

^(2,4)

Garnelen | Avocado | Mango | Frühlingszwiebeln
Asiatischer Gurkensalat | Kokos-Chips | Nori | Spicy-Mayo-Sauce
28,50 € · 17,50 € als Vorspeise

GREENROOM

^(2,3,5,9)

Marinierte knusprig gebackene Tofuwürfel
Rote Beete | Edamame | Asiatischer Gurkensalat | Avocado
Geröstete See Algen | Blaubeeren | Gerösteter Sesam
Pfirsich-Wasabi-Sauce
24 € · 16 € als Vorspeise

AUS ALLER WELT

Die Welt zu Gast im Fleischmann – entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der weltweit besten traditionellen Gerichte. Perfekt zum Entdecken und Teilen – unsere kleinen Gerichte. Drei kleine Teller eignen sich perfekt für 2 Personen.

PERU

⁽³⁾

„Causa Criolla“ Hähnchen zwischen Kartoffelpüree
Avocado | Tomaten | Frühlingszwiebel
Limetten | Koriander | Minze
18,00 €

JAPAN

⁽¹⁾

Chicken Teriyaki
Ausgelöste Hähnchenschenkel mariniert in Teriyaki-Sauce
Sesam | Sesamöl | Frühlingszwiebel | Chili | Reis
Klein 18,00 € · Groß 22,00 €

FRANKREICH

⁽⁴⁾

Entrecôte & Café de Paris
Entrecôte | Rucola | Café de Paris Butter
34,00 €

NEUSEELAND

⁽¹⁾

Lammhüfte mariniert mit Honig
Senf | Minze | Kiwi | Süßkartoffel
Klein 18,00 € · Groß 25,00 €

THAILAND

⁽¹⁾

„Nahm Thok“ Premium Beef
Reis | Koriander | Minze | Limette | Frühlingszwiebel | Soja Sauce
Klein 18,00 € · Groß 25,00 €

SPANIEN GEGRILLTER OKTOPUS

Chorizo Marmelade | Kartoffelpüree
24,00 €

JAMAICA

Fruchtige Mango & Garnelen Ceviche
Garnelen | Mango | Limettensaft | Rote Zwiebel
Chili | Koriander | Olivenöl
20,00 €

JAPAN & ITALIEN

^(1,9)

Fusion Bowl I – Yuzu meets Burrata
Lachswürfel | Burrata | Wakame | Cherry Tomaten | Edamame
Cashew | Zitronenzeste | Basilikum | Yuzu-Honig-Sauce
26,00 €

PANAMA

⁽³⁾

Gegrillter Portobello Steak
Portobello Pils | Edamame-Purée | Gerösteter Knoblauch
Gegrillte Kirschtomaten | Gremolada | Frische Petersilie
20,00 €

ECUADOR

BBQ Jackfruit Pulled Bowl
Gebratene Jackfruit | Mais | Avocado | Coleslaw
Gerösteter Kreuzkümmel
Rauchpaprika | Limetten-Mayo-Ahornsirup-Sauce
20,00 €

STEAKS VOM MONTAGUE GRILL

Wir verwenden ausschließlich

BESTE FLEISCHQUALITÄTEN

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 verarbeiten wir bestes Fleisch zu besten Steaks.

ARGENTINIEN - BLACK ANGUS

Durch die ganzjährige Weidehaltung und natürliche Grasfütterung bekommt das Fleisch ein besonders kräftiges, nussiges & würziges Aroma.
Filet 200g 35 € | Rib Eye 300g 33 € | Striploin mit Fettrand 280g 29 €

USA - BLACK ANGUS Prime Beef Quality. Omaha Nebraska

Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und tiefen, harmonischen Geschmack.
Filet 200g 48 € | Rib Eye 350g 60 €

AUSTRALIEN BLACK ANGUS

Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze. Die Freizucht entwickelt dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.
Rib Eye 300g 46 € | Striploin mit Fettrand 300g 38 €

IRLAND

TOMAHAWK STEAK HEREFORD "JOHN STONE" DRY AGED

Eine natürlich wachsende Mischung aus Gräsern und Kräutern verleiht dem Fleisch seinen einzigartigen Geschmack und Textur.

100g | 13 €

BEILAGEN

KLASSIKER jeweils 5 €
Pommes | Baked Potato | Kartoffelpüree
Süßkartoffelpommes -Speck-Ahornsirup | Kartoffelgratin

VITAMINE jeweils 5 €
Gegrilltes Gemüse | Buttergemüse | Rahmspinat
Coleslaw | Pimientos de Patron ⁽³⁾

SAUCEN jeweils 2,80 €
Rotwein Glace ⁽¹⁾ | Bourbon Pfeffer ⁽¹⁾ | BBQ
Chimichurri ⁽¹⁾ | Sauce Bearnaise a la Pano ⁽³⁾

CAFÉ DE PARI BUTTER 3,00 €

KETCHUP I MAYONNAISE 0,50 €

AUF WUNSCH GEHT KRÄUTERBUTTER AUF'S HAUS!

FLEISCHMANN'S SPECIAL

THUNFISCHSTEAK TRANCHEN ⁽³⁾ VOM YELLOWFIN TUNA AUS DEM ATLANTIK 32 €

Thunfisch | Schwarz & weißer Sesam | Asiatischer Gurkensalat | Gürkengele
Weißer Reis mit Frühlingszwiebel & Ponzu – Teriyaki Sauce

LACHSFILET TERIYAKI 30 €

Edamame-Purée | Edamame | Broccoli | Gegrillte Tomaten

RIESENGARNELEN AUF MEDITERRANE ART 38 €

Mit Zitronen-Knoblauch-Sauce | Kaltgepresstes Olivenöl
Rosmarin | Petersilie | Gegrilltes Gemüse

TAGLIATA DI MANZO 32 €

Roastbeef | Rucola | Pinienkerne | Kirschtomaten | Parmesan & Olivenöl

SHORT RIBS LOW & SLOW 20 STUNDEN BEI 85° C ⁽¹⁾ 28 €

Geschmorte Short Ribs vom Simentaler Rind von der Ost-Schwäbischen Alb
Süßkartoffel- Pommes | Kreolische Senfsauce

NY STEAKSANDWICH 26 €

Prime Beef | Rucola | Kirschtomaten | Rotweinzwiebel | BBQ Sauce | Kreolische Senfsauce

SURF'N TURF

200g Rinderfilet mit
einer Riesengarnele
Pommes
Gegrilltes Gemüse

48 €