

À LA CARTE

DAVOR

Pastrami vom US Prime Beef

Trüffelmayonnaise | Gurke | Topinambur

Ein Klassiker des amerikanischen BBQ. Wir verwenden bestes US-Fleisch, das langsam und zart bei 80° über 12 Stunden gesmoked wird. Verschiedene Aromaten verleihen dem Gericht seinen so beliebten Geschmack. American BBQ at its best.

14,90€

Weinempfehlung: 2012 Chardonnay "Löwengang" Lageder
0,1l 8,50€

Dreierlei von der Auster (Fine de Claire)

Schalottenvinaigrette | Asiatische Aromen | gratiniert

In Europa genießen wir Austern traditionell in den Monaten mit einem „R“, also von September bis April. Da wir gerade bei Austern in Sachen Qualität und Frische keine Kompromisse eingehen, bieten wir Ihnen dieses Gericht nur nach Verfügbarkeit an. Bitte fragen Sie uns!

16,90€

Weinempfehlung: 2015 Réserve Spéciale Viognier
0,2l 7,00€

Klassiker: Roederer Brut Premiere
0,1l 13,50€

Zarte Bachforelle

Kohlrabi | Granny Smith | Kefir | Brunnenkresse

Eine leichte Schärfe der Brunnenkresse, die angenehme Säure des Kefir, die knackige Frische des Granny Smith und das zarte Fleisch der Bachforelle harmonisieren gut miteinander und ergeben ein stimmiges Geschmacksbild. Die nussige Kohlrabi rundet das Gesamtbild ab

12,50€

Geräucherter Mozzarella

geröstetes Stockbrot | Grilltomaten Konfit

Bei diesem Gericht freuen Sie sich auf den Ausblick auf den Sommer mit einem klassischen Grilltomaten Konfit. Wer gerne ungewöhnliche und spannende Wege geht, der darf dieses Gericht auch gerne als krönenden Abschluss wählen!

11,50€

„Surf&Turf“

gebratener Pulpo | Chorizo | Safranrisotto

Wir führen dieses, als Inbegriff des kulinarischen Kitsch bekannte Gericht als absoluten Klassiker unserer Karte und Interpretieren die Kombination von Fleisch und Fisch immer wieder neu, des Geschmackes wegen.

15,90€

Schwarzwurzelcremesuppe

Ziegenkäsepraline | Granatapfelschaum

Gerade im Ruhrgebiet erlebt die außergewöhnliche Wurzel eine Renaissance- einst in aller Munde war sie lange Zeit als arme Leute Essen verpönt, bevor ihre Vorzüge wiederentdeckt wurden.

9,00€

Weinempfehlung: 2016 Gris Blanc Pay d'Oc IGT
0,2l 7,00€

„Der Salat“

Romana Salatherzen | griechische Olive | Cherrytomaten
Cerealien | Limettendressing

8,90€

Mit Rinderfiletspitzen

17,50€

Gerne servieren wir die Vorspeisen
auch als Zwischengang.

MITTENDRIN

Französische Perlhuhnbrust Label Rouge

Pastinake | Mandel | geröstete Zwiebel | Gremolata

„Label Rouge“ wird an Perlhühner vergeben, welche ausschließlich in Freiladhaltung gezüchtet wurden. Das fettarme Fleisch der Tiere liefert eine große Menge Magnesium, Eiweiß und B-Vitamine.

21,00€

Weinempfehlung: 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC
0,2l 7,00€

20h/56° sous vide gegartes Iberico Schwein

rahmiges Bohnenragout | Chorizo

Oliven-Kartoffelbällchen | Zitronen-Thymianjus

Das Garen bei 56° über einen Zeitraum von 20 Stunden bringt diesen zarten Geschmack zur Geltung und sorgt für eine saftigen Konsistenz. Griechische Oliven und Chorizo unterstreichen den Eigengeschmack des Fleisches.

25,00€

Zartes Skreifilet aus norwegischem Wildfang

Wirsing | Apfel | geröstete Zwiebel | Belugalinsen

Jaipur-Curry

Als Skrei, fettarm mit festem Fleisch, kommen nur besonders qualitative Fische in den Handel, die zwischen Januar und Anfang April gefangen wurden.

24,00€

Weinempfehlung: 2016 Furmint 7 Single Vineyard
0,2l 7,00€

Gefüllter Wirsing

Apfel | geröstete Zwiebel | Belugalinsen | Jaipur Curry

Der gefüllte Wirsing markiert den Übergang vom Winter zum ersehnten Frühling: Der eher winterlich assoziierter Wirsing, in Kombination mit einem wärmenden Curry, verabschiedet die kalten Tage.

18,50€

DANACH

Blutorange

weiße Schokolade | Mohn

Wir schwelgen noch in Erinnerungen an die ersten Proben, die wir verkostet haben. Die Frische der Blutorange, der zarte Schmelz der Schokolade, der nussige Mohn.

8,50€

Kefir

Rhabarber | Macadamianuss | Limette

Der Rhabarber in Kombination mit leicht säuerlichem Kefir lässt ein sehr frisches und belebendes Dessert entstehen.

8,90€

Gâteau von der Sao Tome Schokolade

Grubensalz | Rumfrüchte

Ein kleiner Hauch von Sommer, Wärme und Sonne in einem klassischen Desserterlebnis der kalten Jahreszeit.

9,90€

KIDS

Hähnchen-Nuggets

buntes Gemüse | Steak House Fries

8,50€

MENU

Überraschungs 3-Gang Menü

42,00€

Sprechen Sie uns gerne auf unseren
kostenfreien WLAN Internetzugang an.

GRILL & MEER

DRY AGED

Dry Aged Cuts vom Pommerschen Färsenrücken

Das Pommersche Rind – die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ – war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Das Fleisch wird ca. fünf Wochen als kompletter Rücken trockengereift. Der Saft des Fleisches wird durch die angetrocknete Außenschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, im Gewebe gehalten. Resultat: eine geschmacklich einzigartige Fleischqualität.

Filet, T-Bone, Porterhouse und weitere Cuts
Preis auf Nachfrage

AUSTRALIEN

Dieses Black Angus Premium Rindfleisch hat bereits mehrfach bei den Red Meat Innovation Awards gewonnen und wird regelmäßig mit dem MSA-Gütesiegel für seine hervorragende Zartheit, Saftigkeit und den vollen Geschmack ausgezeichnet. Der Geschmack basiert auf natürlicher Weidehaltung und kontrollierter Getreidezufütterung.

"grain-fed" Rinderfilet^{C3/D4}

Ein fast schon legendäres Filet. So zart, dass es auf der Zunge zergeht.

ca. 200g **31,00€** ca. 300g **44,00€** ca. 500g (Chateaubriand) **70,00€**

KANADA

Das oberste Gebot der Rancher in Kanada ist das ausgeprägte Bewusstsein für Tierwohl und ökologische Landwirtschaft. Das Heritage Beef stammt von Rindern, die ganzjährig, mit viel Platz und frischer Luft, im Freien weiden.

Rib Eye (Entrecôte)^{B1}

Der perfekte Cut für unseren 800° Grill.

ca. 350g
42,50€

"Sous vide" Flap Meat^{H1}

Es ist eines der saftigsten Steaktypen überhaupt. Sous-vide gegart und auf unserem 800° gefinished.

ca. 250g
28,00€

New York Strip (Roastbeef)^{B1}

Ein saftiges Steak mit typischem Fettdeckel.

ca. 350g
39,50€

URUGUAY

"grain-fed" Rib Eye (Entrecôte)^{B1}

Bei diesem hervorragenden Rindfleisch werden weder Futterzusatzstoffe, Hormone oder Antibiotika verwendet. Die Tiere ernähren sich rein natürlich. Jedes Tier genießt den Freiraum von einem Hektar Weideland und fressen nur Gras, Kräuter und eben alles, was auf den endlosen Weideflächen wächst. Das führt zu der ganz besonderen, Uruguay-Beef typischen Marmorierung und dem besonderen Geschmack dieses Premiumbeefs.

ca. 300g
34,00€

DEUTSCHLAND

Karree vom Sylter Salzwiesenlamm

Das Sylter Lamm stammt ausschließlich von Tieren aus der Region, die bei frischer Nordseeluft auf den grünen Wiesen und Deichen im Nationalpark grasen. Nicht etwa das Stall-Umfeld, sondern die frische salzhaltige Luft und die natürliche Ernährung auf den Weidegründen verleihen dem Fleisch seinen besonderen würzigen Geschmack.

ca. 300g
29,50€

EUROPA

Zarte Kalbskrone vom Italienischen Milchkalb^{A2}

Bei diesem Premium Kalbfleisch aus Italien handelt es sich um eine besonders helle Ware, die in Zartheit und Geschmack ihresgleichen sucht.

ca. 320g
29,00€

Rippchen vom Coesfelder Wildschwein St. Louis Cut

Wir servieren ausschließlich Fleisch von Wildschweinen, die ohne Drückjagd im Wildschuss erlegt wurden. Durch den nicht vorhandenen Stress für das Tier wird eine Zartheit und Qualität erreicht, die seinesgleichen sucht. Alle Wildschweine kommen ausschließlich aus NRW und werden durch Mühlenwild in Coesfeld zerlegt.

Wir verfeinern das tolle Fleisch mit Aromen von Honig, Zitronenthymian und jungem Knoblauch.

ca. 250g
21,90€

Zart gegrilltes Maishähnchen Supreme

Die Tiere werden auf kleinen Bauernhöfen in Frankreich gehalten und verfügen Dank ihrer Freilandhaltung und täglicher Bewegung über äußerst mageres Fleisch.

200g-230g
19,00€

Tomahawk Steak der Pommerschen Färs^{B1}

Ein Hingucker auf jedem Teller und an Saftigkeit nicht zu überbieten. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch. Der prägnante Knochen des Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

ca. 1200g (bis 2 Personen)
98,00€

MEERESBEWOHNER

inkl. Trüffelmayo und Kräuterbutter

Ganze Dorade Royal

400g-450g
19,50€

Gegrillter Pulpo

ca. 220g
23,50€

BEILAGEN

» Gegrillter Grüner Spargel

» Gebratene Kräuterseitlinge

5,50€

» Süßkartoffel-Fries

» Safranrisotto mit Chorizo

» Gegrilltes buntes Frühlingsgemüse

5,00€

» Sautierter Wirsing mit asiatischen Aromen

» Steak House Fries

4,50€

» Beilagensalat

3,50€

SAUCEN

» Trüffelmayonnaise

» Zitronen-Thymianjus

» Emil's homemade BBQ-Sauce

» Kräuterbutter

1,50€

Über Zusatz- und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne.
Fragen Sie den Service auch gerne nach unserer Allergen-Karte.

Inklusive zu jedem Grillgericht:
Unsere homemade BBQ-Sauce und Kräuterbutter
Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht