

ABENDKARTE / DINNER

THE TASTE OF

BEEF AND SEAFOOD

Herzlich Willkommen!

Wir bieten Ihnen ein kulinarisches Highlight, bestehend aus dem besten Beef und dem besten Seafood dieser Welt, an.
Natürlich auch hand- und hausgemachte Beilagen die Ihr Erlebnis verfeinern.

Welcome!

We offer you a culinary highlight featuring the best beef and seafood in the world.
Of course, we also provide handmade and homemade side dishes to enhance your experience.

VORSPEISEN / APPETIZERS

Thunfischtatar / grob handgeschnitten / Avocado / Mango Hand cut yellow tuna tatar / avocado / mango	24
Tatar vom Rinderfilet / grob handgeschnitten / klassisch Classic hand cut beef tatar	25
Rindercarpaccio mit frischem Trüffel Beef carpaccio with fresh truffle	25
Gegrillte Jacobsmuscheln / Safransauce Grilled sea scallop / saffron sauce	19
Balik Lachs / Wasabicreme Balik salmon / wasabicream	24
Jumbo Krabben Cocktail / American Style Jumbo shrimp cocktail	24
Garnelen alla Chef / Kräuter / Chilli / Knoblauch Shrimps alla chef / herbs / chilli / garlic	24
Maryland Krabbenküchlein mit Dip Maryland crab cakes with dip	19
Büffelmozzarella / Tomaten Buffalo mozzarella / tomato	14

SUPPEN / SOUPS

Scharfe Edelfischsuppe Spicy seafood soup	20
Cremige Hummer Bisque Creamy lobster bisque	16
- Mit halben Hummer With half lobster	35

SALATE / SALADS

Original Caesar Cardini Salat The original Caesar Cardini salad	15
- Mit Garnelen With shrimps	20
- Mit US Prime Beef With US prime beef	25
The Taste gemischter Salat The Taste mixed salad	15
Avocado Tomaten Salat Avocado tomato salad	15

AUSTERN / OYSTERS

Austern nach Saison mit Chester Brot und Champagne Mignonette Stk Seasonal oysters with chester bread and champagne mignonette pcs	5
Austern Rockefeller Gratiniert / Spinat / Parmesan Stk Oysters Rockefeller gratinated / spinach / parmesan psc	7

ABENDKARTE / DINNER

THE TASTE OF SEAFOOD

FISCH / FISH

Zu jedem Fisch reichen wir Ihnen Erbsen-Kartoffel-Püree
To every fish we serve pea-potatoe mash

Glacier 51 Toothfish / Das Wagyu der Meere	Glacier 51 toothfish / the wagyu of the seas	55
Gelbflossen Thun	Yellowfin tuna	49
Königslachs	King salmon	39
Adlerfisch	Meagrefish	49

KRUSTENTIERE / CRUSTACEANS

Ganzer kanadischer Hummer	Canadian lobster	700g / 69
Langustenschwanz aus der Karibik	Spiny lobster tail from the Caribbean	ca. 200g / 75
Argentinische Wildfang Garnelen	Wild caught shrimp from Argentina	1Kg / 76

GRILLED BLACK TIGER GAMBA

Jumbo 4 Stk pcs	60
Colossal 2 Stk pcs	89

ICED SEAFOOD TOWER / THE AMERICAN DREAM

Deluxe	Imperial
3x Tatare / Oysters / Gamba / Lobster / Alaska King Crab Legs	3x Tatare / Oysters / Gamba / Lobster / Alaska King Crab Legs Spiny Lobster / Caviar
170	250

GOURMET MENU

FÜR 2/4/6 - FOR 2/4/6

1 Glas Champagner

Iced Seafood Tower

Edle Mischung an Meeresfrüchten
The supreme mix of seafood delicacies

Grilled "The Taste" Platter

The Luxury Selection of Beef and Seafood

US Filet, High Noon Rib Eye Steak, Black Tiger Garnele und Hummerschwanz
inkl. einer Sauce und einer Beilage p. P.

US Filet, High Noon Rib Eye Steak, Black Tiger shrimp and lobster tail
incl. one sauce and a side dish p. p.

Dessert Variation

149 p.P.

THE TASTE OF

BEEF

The Taste bietet Ihnen das beste Beef aus vielen unterschiedlichen Orten der Welt an.

Das Fleisch servieren wir Ihnen als "Plain" auf einer "Hot Plate". Diese wird dabei auf 288 Grad erhitzt, sodass das Fleisch am Platz noch individuell nachgaren kann und Sie dies warm und entspannt verzehren können.

The Taste offers you the best beef from various locations around the world.

We serve the meat "plain" on a "hot plate." This plate is heated to 288 degrees, allowing the meat to continue cooking to your preference at the table, so you can enjoy it warm and relaxed.

TRILOGIE VOM TRIPLESTAR MIT DREIERLEI SOßEN

Triplestar trilogy with three different sauces

Triplestar
55

Classic Western
40

THE TASTE OF BEEF FÜR 2

For Two

Triplestar Filet,
US Prime Ribeye,
Classic Western
120

CLASSIC WESTERN

Filet
200g / 300g
29 / 43

US GREATER OMAHA PACKERS BEEF FROM NEBRASKA

US NY Striploin Steak
400g / 500g
48 / 59

Porterhouse Steak
ca. 1200g
160

T - Bone
ca. 700g
110

Tomahawk (ab 800g)
100g
18

ORIGINAL KOBE WAGYU

Kobe Tenderloin A5
100g
155 Tagespreis

US CREEKSTONE USDA PRIME BEEF

US Prime Tenderloin Steak
200g / 300g
49 / 73

US Prime Ribeye Steak
400g / 600g
60 / 90

Delmonico Steak (Ribeye bone in)
ca. 700g
95

WESTHOLME F1 WAGYU FROM QUEENSLAND AUSTRALIA

Westholme F1 Wagyu Tenderloin Steak BMS 6/7
200g / 300g
99 / 140

★ THE WORLD STEAK CHALLENGE ★ WINNER STEAK FROM JACK S CREEK F2 WAGYU AUSTRALIA

Wagyu Entrecote BMS 7/8
300g
125

MAKE IT SURF AND TURF

Gegrillt Grilled

Hummerschwanz Grilled lobster tail	28
Langustenschwanz Grilled spiny lobster tail ca. 150g	40
Black Tiger Garnele Stk Grilled black tiger gamba pcs	17
Black Tiger Colossal Garnele Stk Grilled colossal black tiger gamba pcs	45
Jacobsmuscheln 3 Stk Grilled sea scallop 3 pcs	19

VEGAN

Burger mit French Fries	19
Filetspitzen mit Gemüsereis Filet tips with vegetable rice	22

THE TASTE OF

PASTA / SIDE DISHES / DESSERT

PASTA

Trüffel Tagliatelle im Parmesankorbchen Tagliatelle with fresh truffle in a parmesan basket	25
Linguine Hummercreme / Halber Hummer / Garnelen Linguine lobster creme / half lobster / shrimps	40

BEILAGEN / SIDE DISHES

French Fries	7
Truffle Fries	10
Mac n Cheese mit Trüffel	10
Avocado Tomaten Salat	10
Caesar Salat	8
Baby Pak Choi	8
Gemischtes Gemüse Mixed vegetables	7
Edelpilze Gourmet mushrooms	9
Wilder Brokkoli Wild broccoli	10
Baby Spinat Baby spinach	8
Gemischter Salat Mixed salad	5
Süßkartoffel-Pommes Sweet potato fries	8
Kartoffel-Mousseline Mashed potatoes / plain	6
- Mit Knoblauch - With garlic	7
- Mit Trüffel - With truffle	10

SAUCEN / SAUCES

Sauce Bernaise	5
Trüffel Mayonnaise	4
Pilzsauce Mushroom sauce	5
Pfeffersauce Pepper sauce	5
Scharfe Salsa Spicy salsa	5
Kräuter- oder Chillibutter Herb- or chilli butter	4
Rotweinsauce Redwine sauce	5

HOME MADE DESSERT

American Brownie mit Vanilleeis	8
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	6
Crème Brûlée	8
Panna Cotta	7
Crepè mit Vanilleeis	9
Zabaione mit karamelisierten Früchten Zabaione with caramelized fruits	9
Mousse au Chocolat hell und dunkel Mousse au chocolat black and white	8
Verschiedene Eissorten pro Kugel Assorted ice cream	3
Käseteller 4 Stk Cheese plate 4 pcs	20

While every effort is made to prepare dishes to accommodate dietary needs, we run an open kitchen and therefore cannot guarantee that any item will be 100% allergen free. 100% of the tip goes directly to the team.