WELCOME

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BISTECCA IM HERZEN VON ESSEN.

GEMACHT / PRODUCED
DJEGO ▪ PIOTR

GEBRACHT / SERVED
MEHO ▪ MICHAEL

SEIT MEHR ALS 9 JAHREN PFLEGEN WIR DEN KONTAKT UND DIE ZUSAMMENARBEIT MIT UNSEREN GANZ BESONDEREN RINDERFARMEN. ZU DEM HANDELT ES SICH BEI UNSEREM SEAFOOD PRODUKTEN AUSSCHLIEßLICH UM WILDFANG AUS ALLEN 7 WELTMEEREN, DIE TÄGLICH FÜR UNS AUF DEM PARISER RUNGIS MARKT SELEKTIERT WERDEN.
WIR FREUEN UNS DIESE BESONDERHEIT MIT IHNEN TEILEN ZU DÜRFEN.

US BEEF GREATER OMAHA NEBRASKA

DAS AMERICAN BEEF IST EIN ZARTES, NICHT MIT HORMONEN BEHANDELTES (NHTC) FLEISCH VON DEN BESTEN RINDERN DES WILDEN WESTENS. DIE STRENGE EINHALTUNG DER TRADITIONELLEN RINDERZUCHT-METHODE BÜRGT FÜR EINE SPITZENQUALITÄT DER US RASSEN ANGUS UND HEREFORD, DURCH DIE AUSSCHLIESSLICHE VERFÜTTERUNG VON MAIS.
(CORN FEEDING: MINDESTENS 180 - 240 TAGE)
LEGENDÄR IM GESCHMACK.
NEBRASKA BEEF - DAS GOLD DES MITTLEREN WESTENS.

AUSTRALIEN JACK´S CREEK WAGYU FARM MARMORIERUNG 7

WENN SIE EIN FAIBLE FÜR LUXUS HABEN, MÜSSEN SIE DIESES BEEF EINFACH PROBIEREN: DENN FÜR STERNEKÖCHE UND FEINSCHMECKER IN ALLER WELT IST WAGYU-FLEISCH, DAS NACH DER JAPANISCHEN REGION AUCH „KOBE BEEF“ GENANNT WIRD, EIN ARISTOKRATISCHER MYTHOS. DIE FEINE STRUKTUR DES MUSKELGEWEBES UND DER HOHE FETTANTEIL ERZEUGEN DEN CHARAKTERISTISCHEN GRAD AN »MARMORIERUNG«, DER FÜR DEN ZARTEN UND SAFTIGEN GESCHMACK DES FLEISCHES SORGT. BASIEREND AUF DEM ERBGUT DES SEINERZEIT BESTEN JAPANISCHE KOBE BULLEN, WURDE BALD DAS WOHL WELTWEIT BESTE FREI VERKÄUFLICHE WAGYU FLEISCH PRODUZIERT.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND EIN KULINARISCHES ERLEBNIS.

MENÜ
4-GANG

US BEEF TATAR
TRÜFFELCREME / GESCHMORTE TOMATE

◆

RAVIOLI GEFÜLLT MIT GESCHMORTER OCHSENBACKE

◆

US FILET (TENDERLOIN)
STEINPILZ-KARTOFFELSTAMPF

◆

NEW YORK CHEESECAKE

99,00 €
PRO PERSON & MENÜ

Weinbegleitung pro Menü und Person 24,90€
(pro Gang und Person 0,1L Glas)

STARTER'S

NYC CAESAR'S SALAD MIT 36 MONATE GEREIFTEM PARMESAN, (V) CROUTONS, STUNDENEI UND CAESAR'S DRESSING	**17,90 €**
GEBRATENER ZIEGENKÄSE MANGO CHUTNEY / PINIENKERNE / HONIG-TRÜFFEL VINAIGRETTE	**18,90 €**
US-BEEF CARPACCIO MIT 36 MONATE GEREIFTEM PARMESAN	**21,90 €**
BEEF TATAR CLASSIC 90g/150g TRÜFFELCREME / GESCHMORTE TOMATE	**18,90 € / 27,90 €**
LACHS TATAR 90g/150g GURKE / BUTTERMILCH / LIMETTENKAVIAR	**14,90 € / 21,90 €**
TUNA TATAR 90g/180g SHITAKE PILZE / GEBRATENER PAK CHOI	**16,90 € / 26,90 €**
TRIO VOM TATAR LACHS / THUNFISCH / BEEF	**29,90 €**
OKTOPUS / IBERICO BAUCH HOKKAIDO KÜRBISSTAMPF	**22,90 €**
SASHIMI VARIATION TUNA / LACHS	**23,90 €**
TEMPURAGEMÜSE MIT CURRY & SOJA DIP	**15,90 €**
TEMPURAGARNELEN MIT CURRY & SOJA DIP	**21,90 €**
GRATINIERTES KNOCHENMARK MIT RÖSTZWIEBELN	**16,90 €**

SOUPS

BEEF TEA MIT GESCHMORTER KALBSBACKE	**16,90 €**
HUMMERSUPPE NEW ORLEANS STYLE MIT FLUSSKREBSEN	**18,90 €**

SPECIALS OF THE MONTH

LINGUINE AUS DEM PARMESANLEIB MIT FRISCHEM SOMMERTRÜFFEL	**21,90 € / 26,90 €**
TOURNEDOS VOM US RINDERFILET ROSSINI MIT GEBRATENER GÄNSESTOPFLEBER GETRÜFFELTES KARTOFFELSTAMPF / TRÜFFELJUS	**55,00 €**
CHATEAUBRIAND 500G (AB 2 PERSONEN) MIT SAUCE BERNAISE POMMES JULIENNE / SPECKBOHNEN	**139,00 €**
WILDFANG STEINBUTT & BLACK TIGER GARNELE IN BOUILLABAISE SUD SAUCE ROUiLLE	**TAGESPREIS**
SEEZUNGE	**TAGESPREIS**

CUTS

WAGYU
AUSTRALIAN

- **WAGYU BURGER** — **25,90 €**
  SWEET POTATO FRIES

- **WAGYU RIB EYE 250 G / 350 G (7+ MARMORIERUNG)** — **TAGESPREIS**
  DAS STEAK MIT SAFTIGEM FETTAUGE UND
  DER STÄRKSTEN MARMORIERUNG

- **WAGYU FILET 200 G / 300 G (7+ MARMORIERUNG)** — **TAGESPREIS**
  ZART, ZARTER, WAGYU-FILET... RAR UND WUNDERBAR.
  DIE QUEEN DER FILETS!

- **US T-BONE STEAK ab 900G** — **PRO 100 GR. - 12,90 €**
  DER MITTIG LIEGENDE KNOCHEN VERLEIHT ZUM EINEN DEM RUMPSTEAK,
  ABER ZUM ANDEREN AUCH DEM FILET ZUSÄTZLICHE GESCHMACKSAROMEN.

- **US PORTERHOUSE STEAK ab 1000G** — **PRO 100 GR. - 12,90 €**
  EIN GRÖSSERES FILETSTÜCK UNTERSCHEIDET DAS
  US BEEF PORTERHOUSE VOM T-BONE.

- **US FILET (TENDERLOIN) 200 G / 300 G** — **54,00 / 74,00 €**
  DAS FEINSTE STEAK MIT FEINER MARMORIERUNG.

- **US RIB EYE 350 G / 500 G** — **54,00 / 74,00 €**
  DAS STEAK MIT SAFTIGEM FETTAUGE

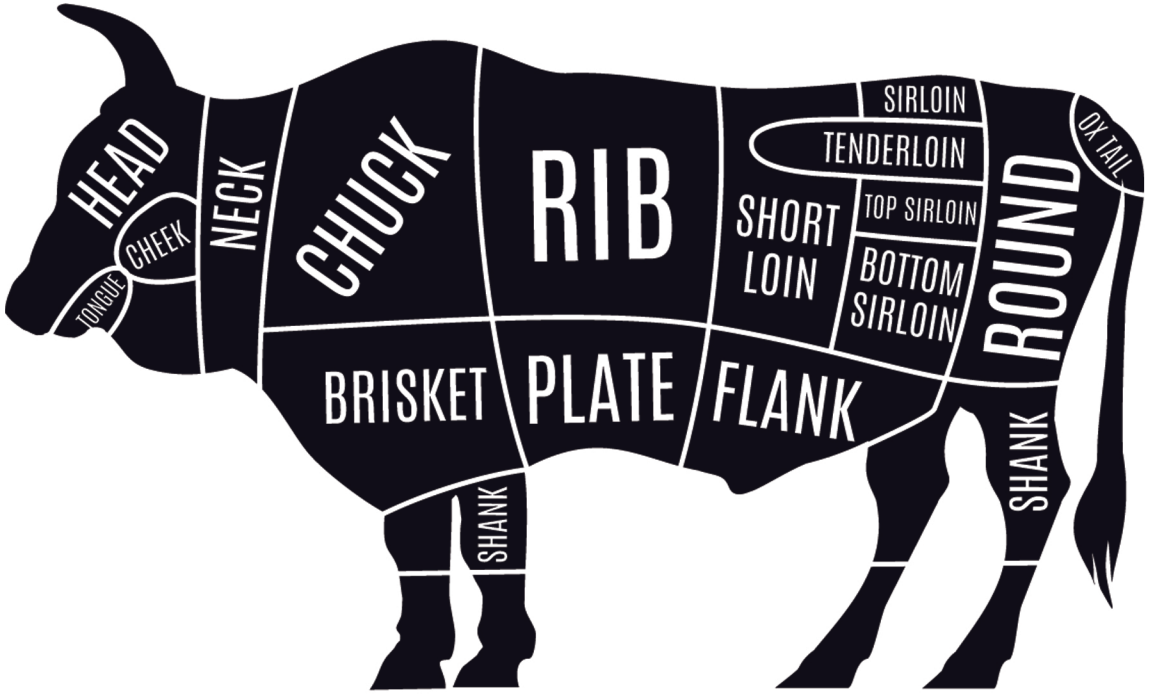
- **US STRIPLOIN 350 G / 500 G** — **52,00 / 62,00 €**
  DAS STEAK MIT DEM CHARAKTERISTISCHEM FETTRAND

BISTECCA GRILLROOM

BITTE GEBEN SIE BEI IHRER BESTELLUNG DIE GEWÜNSCHTE GARSTUFE AN:

DEUTSCH	BLUTIG	ENGLISCH	ROSA	HALBROSA	DURCH
ENGLISCH	RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
FRANZÖSISCH	BLEU	SAIGNANT	ROSÉ	À POINT	BIEN CUIT
TEMPERATUR	48°C	54°C	60°C	66°C	75°C

DAS WAGYU-FLEISCH WIRD NUR IN DEN GARSTUFEN RARE- MEDIUM RARE - MEDIUM SERVIERT



SIDE DISHES

SAUCEN

KRÄUTERBUTTER	2,50 €
PFEFFERRAHM-SAUCE	3,50 €
JACK DANIELS BBQ-JUS	3,50 €
JUS	3,50 €
BEARNAISE	4,50 €

BEILAGEN

POMMES JULIENNE	3,50 €
POMMES JULIENNE “ALBA STYLE ”(GETRÜFFELT)	6,00 €
KARTOFFEL-STAMPF “ALBA STYLE ”(GETRÜFFELT)	7,00 €
RÖSTKARTOFFELN	4,50 €
KARTOFFELGRATIN	4,50 €
SWEET POTATOE FRIES	4,50 €
SPINATGRATIN	5,50 €
GRILLGEMÜSE SAISONAL	5,50 €
GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	6,50 €
GRÜNER SPARGEL	8,00 €
BUNTER SALAT	8,90 €

SWEETS

- **TRILOGIE VOM SORBET** MIT BEERENSALAT
  TÄGLICH WECHSELNDE SORBETS — **12,50 €**

- **SOUFFLEE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE**
  CREMEEIS VOM SALZKARAMEL — **12,50 €**

- **PANNA COTTA**
  MARINIERTES OBST KIRSCH CONFIS / ERDBEER-BASILIKUM SORBET — **12,50 €**

- **TIRAMISU MIT AMARETTOSCHAUM** — **12,50 €**

- **KLEINE KÄSEAUSWAHL** — **14,50 €**