
WELCOME

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BISTECCA IM HERZEN VON ESSEN.

KÜCHENCHEF

Diego Lira Mannarelli

RESTAURANTLEITER

Meho Perenda

Seit mehr als 15 Jahren pflegen wir den Kontakt und die Zusammenarbeit mit unseren ganz besonderen Rinderfarmen. Zu dem handelt es sich bei unseren Seafood Produkten ausschließlich um Wildfang, der auf dem Pariser Rungis Markt selektiert wird. 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 japanischen Kobe Bullen, würde bald das wohl weltweit beste frei verkäufliche Wagyu Fleisch produziert.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND EIN KULINARISCHES ERLEBNIS.

STARTERS

- **NYC CAESAR'S SALAD MIT 36 MONATE GEREIFTEM PARMESAN**  **19,00 €**
pochiertem Bio Ei, Croûtons, Knusper-Bacon und Caesar's Dressing
- **GEBRATENER ZIEGENKÄSE** **19,00 €**
mit Tomaten-Marmelade, Wildkräuter-Salat, Beeren und Honig-Pommery Vinaigrette
- **US-BEEF CARPACCIO** **23,00 €**
mit 36 Monate gereiftem Parmesan, geschmorten Tomaten, Rucola und Trüffel-Marinade
- **BEEF TATAR** **21,00 € / 29,00 €**
Wachtel Spiegelei, Kartoffel-Chips, Knusper-Kapern
90g / 150g
- **GEGRILLTE RIESEN-GARNELEN** **28,00 €**
Frühlingslauch, Kirschtomaten, Chardonnay-Sauce
- **TUNA TATAR** **18,00 € / 26,00 €**
auf Thai Salat, fermentierte Radieschen und Shitake-Pilzen
90g / 150g
- **YELLOW FIN THUNFISCH TATAKI** **24,00 €**
asiatischer Rotkohlsalat, Wasabi-Mayo, Teriyaki-Sauce
- **SURF AND TURF VON KNUSPER-OCTOPUS UND IBERICO BAUCH (36 STUNDEN SOUS VIDE)** **24,00 €**
kanarischer Kartoffelstampf
- **BURRATA DI BUFALA** **22,00 €**
auf Tomaten-Carpaccio, 24 Monate gereifter Iberico Schinken und Pesto Genovese
- **TEMPURA VON GEMÜSE-VARIATION** **18,00 €**
Wasabi-Mayo, Sushi-Ingwer und aromatisierte Soja-Sauce

SPECIALS OF THE MONTH

- **TOM YAM GUNG SUPPE** **15,00 €**
mit gebratenem Tofu, Shitake-Pilzen und Wildgarnele
- **GNOCCHI** **22,00 € (Vorsp.)**
mit Steinpilzfüllung, Trüffelsauce, Parmesanschaum und frischem Trüffel **29,00 € (Haupt.)**
- **U.S. RINDER-TATAKI** **23,00 €**
Pad Thai Salat, rote Curry Crème, gegrilltes Pak Choi, Teriyaki Sauce
- **FISH AND CHIPS** **24,00 €**
Skreiloins in Tempura und hausgemachte Kartoffel-Chips, Zitrus Aioli und Tomaten-marmelade
- **SEEZUNGE (500 G)** **55,00 €**
in Butter gebraten und am Tisch filetiert, mit grünem Spargel
- **SKREILOINS** **45,00 €**
in der Iberico-Kruste auf Kräuter Kartoffelpüree und Lemongras Beurre Blanc
- **NEBRASKA TOMAHWAK (AB 1000 G)** **PRO 100 G**
mit Pommes Julienne und Jus **13,90 €**

5-GANG-MENÜ

ab 2 Personen

GANG 1 - ROTE BEETE CARPACCIO
gratinierter Feta, karamellisierte Nüsse und Wildkräuter-Salat

GANG 2 - YELLOW FIN THUNFISCH TATAKI
auf japanischem Salat und junge Erbsen-Wasabi-Creme

GANG 3 - ZITRUS-CHAMPAGNER SORBET

GANG 4 - URUGUAY GRAIN FED
TENDERLOIN-BISTECCA SELECTION 120 G
Trüffel-Kartoffel-Püree, grüner Spargel und Kräuter-Jus

GANG 5 - TAHITI VANILLE CREME-BRÛLÉE
Beeren und Valrhona-Schokoladeneis

99,00 €
pro Person

CUTS



- **BLACK ANGUS 150 TAGE GRAIN FED FILET 200 G / 300 G** 42,00 / 52,00 €
Das feinste Steak mit feiner Marmorierung
- **BLACK ANGUS 150 TAGE GRAIN FED RIB EYE 350 G / 500 G** 42,00 / 52,00 €
Das Steak mit saftigem Fettauge

- **US T-BONE STEAK 500 G - 600 G** PRO 100 G - 12,90 €
Der mittig liegende Knochen verleiht zum einen dem Rumpsteak, aber zum anderen auch dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen

- **US PORTERHOUSE STEAK AB 1000 G** PRO 100 G - 13,90 €
Ein größeres Filetstück unterscheidet das US Beef Porterhouse vom T-Bone

- **US FILET (TENDERLOIN) 200 G / 300 G** 55,00 / 75,00 €
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

- **WAGYU BURGER** 29,00 €
im Kohle-Bun, Pommes Julienne, BBQ Zwiebeln, Trüffelmayo

- **WAGYU RIB EYE 250 G (7+ MARMORIERUNG)** 150,00 €
Das Steak mit saftigem Fettauge und der stärksten Marmorierung

- **WAGYU STRIPLOIN 300 G (7+ MARMORIERUNG)** 150,00 €
Das Steak mit dem charakteristischem Fettrand und der stärksten Marmorierung

SIDE DISHES

- **BEILAGEN**
 - Pommes Julienne 5,00 €
 - Pommes Julienne „Alba Style“ (getrüffelt) 6,50 €
 - Kartoffel-Stampf „Alba Style“ (getrüffelt) 7,00 €
 - Rosmarinkartoffeln 5,00 €
 - Kartoffelgratin 5,00 €
 - Sweet Potatoe Fries 5,50 €
 - Spinat Bistecca Style 5,50 €
 - Grillgemüse saisonal 7,00 €
 - Grüne Bohnen mit Speck 6,50 €
 - Grüner Spargel 9,00 €
 - Bunter Salat mit Croûtons, mariniertem Gemüse und Parmesan 8,50 €
 - Röstzwiebeln 3,50 €
- **SAUCEN**
 - Kräuterbutter 3,00 €
 - Classic Pfefferrahm-Sauce 3,50 €
 - BBQ-Sauce 3,50 €
 - Jus 3,50 €
 - Sauce Béarnaise 4,50 €
 - Tomaten Chimichurri 3,50 €
 - Teriyaki-Sauce 3,50 €

SWEETS

- **TRILOGIE VOM SORBET MIT BEERENSALAT** 12,50 €
Täglich wechselnde Sorbets
- **SOUFFLEE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE** 12,50 €
Schokolade Baileys Sauce und Salzkaramell-Eis
- **ESPRESSO PANNA COTTA** 12,50 €
Tahiti Vanilleeis und Cantuccini Chips
- **TIRAMISU (CLASSIC)** 12,50 €
mit Schokochips
- **TAHITI VANILLE CREME BRÛLÉE** 14,50 €
mit frischen Beeren und Valrhona Schokoladeneis



BISTECA 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.

