



# NEW YORK

## VORSPEISEN

**Josephs heller Sauerteig Wecken** mit geräucherter Butter  
(A,G,M)

**Waldorf Salat** (G, L, M, O)

**Beef Tartare von der Kalbin** (C, L, M)

## HAUPTSPEISEN

**T-Bone Steak - dry aged -**  
mit New York Style Kartoffelsalat  
(L, M, O)

**Hochrippe vom Rind**  
mit Grillwurzelm Gemüse  
(L)

**Schweins-Tomahawk Steak**  
mit Erdnuss Gurkensalat  
(E, M, O)

**Sous-Vide Bavette**  
mit Ox Heart Tomate  
(O, L)

**„Surf & Turf“**  
mit Maiskolben  
(B)

**75€ / Person**



## SAUCEN

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf /  
Hot Chili / Fruity Ketchup / Knoblauch

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte  
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfite, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.



# *veggie Grill*

**Unter euch sind Vegetarier? Kein Problem!**  
Einfach im Buchungsvorgang angeben wie viele Vegetarier bei euch dabei sind. Die Vorspeisen, Salate und sonstige Beilagen richten sich dann jeweils nach dem ausgewählten Hütten-Thema.

## **HAUPTSPEISEN**

**Marinierte Kräutersaitlinge**

- *vegan* -

**Gegrillter Paprika**

mit Couscous

(O,A)

**BBQ Halloumi gegrillt**

mit Kukuruz

(G)

**Asia Tofu-Spieße**

- *vegan* - (E, F)

**29€ / Person**

## **SAUCEN**

BBQ Ketchup / Purple Curry / Honig Senf /  
Hot Chili / Fruity Ketchup / Knoblauch

(A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte  
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid + Sulfite, (P) Lupine, (R) Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.