



SHARING MENU

I Katsu Sando – Duroc

Duroc Rücken knusprig in Panko ausgebacken
Shokupan in Nussbutter geröstet
Tonkatsu-Sauce
Senf-Miso-Crème · gepickelte rote Zwiebel
feiner Spitzkohl · Schnittlauch
Chili-Gurken-Salat

•

II Hummer Roll

Hummersalat · Yuzu-Mayo · crispy Spargel · Hummer-Bisque-Glace
Avocado · schwarzer Tobiko · Schnittlauch

•

III Taste Your Filet Deluxe

4x je 100g Beef

Black Angus Galicien · Chianina IGP Toscana
Pommersches Simmentaler · Wagyu Galicien
Jus · Sauce Béarnaise

gegrilltes Gemüse

Spitzpaprika · grüner Spargel · Aubergine · Zucchini · Rispetomaten
Pinienkerne · Schwarze Aioli-Crème

•

IV Die Limette

Vanille-Weiße-Schokoladen-Crème · Limetten-Financier
Limetten-Minzkern · Marinierte Erdbeeren · Champagner-Sorbet

Sharing Dinner für 2 Personen
Preis pro Person · 90.00

+ Upgrade Japan Wagyu A4 · 100g · 25.00 p.P.

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

STARTERS

KONSERVEN DELUXE

Kleine Sardinen in Olivenöl

Sardinillas · Galicien
115g · 13.00

Marinierte Miesmuscheln

in pikantem Tomaten-Sud · Mejillón · Galicien
110g · 13.00

Kleine Kammuscheln Galicien Style

in feinem Paprika-Sud – Viera Galicien
110g · 22.00

Die weltbesten Codesa-Anchovis aus Kantabrien

7–10 mittelgroße Filets in prämierter,
handentgräteter Spitzenqualität aus der Serie Limitada / Black
Edition, eingelegt in nativem Olivenöl extra
55g · 27.00

+

ZU ALLEN KONSERVEN

Sauerteigbrot · Yuzu-Miso-Butter

APPETIZER

Gaues Brot

Sylter Sauerteig · Rosmarin-Focaccia · Oliven-Ciabatta
Maldon Sea Salt · Nekeas Olivenöl · PX Balsamico 25 Jahre
Yuzu-Miso-Butter
12.00

Beef Tatar

vom Chianina IGP Rind „Summer Style“
Granny Smith · Staudensellerie · marinierter Rettich
grüne Gazpacho · Wildkräutersalat
100g · 28.00 150g · 36.00

Carpaccio vom Pulpo

Black Aioli · Piment d'Espelette
Gebackenes Piquillo Paprika Tatar
grüne & rote Mojo-Sauce · Kapern
Kalamata Oliven · Basilikum
27.00

Carpaccio vom Rinderfilet

Ponzu-Vinaigrette · Mango-Chili-Relish · Jalapeño
Baby Spinat · Champignons
Frühlingslauch · Kalamansi-Mayo
26.00

YOUNG GREENS

Burrata di Bufala “Mallorquin Vibes”

bunte Tomaten · Fenchel
Orangenmarmelade aus Sóller · Olivenöl
karamellisierte Mandeln · Basilikum · Oliven
gepickelte Zwiebeln · Jalapeño · Alter Aceto
25.00

Caesar Salad

Romanasalat · Parmesan-Dressing
frittierte Kapern · Croutons · Tomaten
small · 16.00 large · 19.00

UPGRADE

gegrillte Wildfang-Garnele
1 St. · 5.00

Tempura-Garnele
1 St. 5.00

Fetzen vom Rinderfilet
18.00

crispy Chicken
12.00

SUSHI & MORE

SIGNATURE THE NEO TOWER

Sashimi Variation · Nigiris · Inside Out Roll · Crispy Futomaki
Panko-Garnele · Crispy Spicy Tuna Mochi · Daikon
Wakame · Chili-Gurken-Salat · Ponzu

Preis pro Person · 59.00

Sashimi Selection

Lachsforelle vom Forellenhof Lenz · Blue Fin Thunfisch
St. Jakobsmuschel · Hamachi aus Völklingen
rote Bete gebeizter Lachs
Chili-Gurken-Salat · Wakame · Hummersalat

65.00

Katsu Sando – Duroc

Duroc Rücken knusprig in Panko ausgebacken
Shokupan in Nussbutter geröstet · Tonkatsu-Sauce
Senf-Miso-Crème · gepickelte rote Zwiebel
feiner Spitzkohl · Schnittlauch
Chili-Gurken-Salat

22.00

Edamame

japanische Zweigbohnen · Nussbutter · Meersalz
Harissa-Mayo

10.50

Nussbutter · Black Aioli · Sesam · Togarashi · Soja-Reduktion

12.50

Trüffel · Nussbutter · Meersalz · Trüffelcrème

14.50

Thunfisch Tataki

Blue Fin Thunfisch · scharf angeflämmt
schwarze Trüffel-Soja-Reduktion · roh marinierte Champignons
frisch gehobelter schwarzer Trüffel · Schnittlauch
Granny Smith Apfel · Togarashi

29.00

INSIDE OUT ROLLS

Mrs. Green

grüner Spargel · Gurke · Edamame-Frischkäse-Crème
Yuzu-Mayo · schwarzer Sesam · Avocado

22.00

T N T

Blue Fin Thunfisch (Tatar & Sashimi) · Avocado
Harissa-Mayo · Jalapeño · Sesam · Koriander

30.00

Völklinger Hamachi Smoke Roll

Hamachi Sashimi · grüner Spargel
gegrillte Mayo · Daikon · Frühlingslauch
schwarzer Sesam · Soja-Mirin-Glaze

29.00

Lachs Hoch²

Lachsforelle vom Forellenhof Lenz · Aji Verde · Gurke
Granny Smith Chutney · Edamame-Frischkäse-Crème
Lachsrogen · Schnittlauch

27.00

Hummer Roll

Hummersalat · Yuzu-Mayo · crispy Spargel · Avocado
Hummer-Bisque-Glace · schwarzer Tobiko · Schnittlauch

35.00

CRISPY FUTOMAKI-ROLLS

Crispy Green

Teriyaki-Tofu · Avocado · grüner Spargel
Edamame-Crème · Harissa-Mayo · schwarzer Sesam

24.00

Crispy Hummer

Hummer · Avocado · Gurke · Trüffel-Crème
Frühlingslauch · schwarzer Tobiko · Hummer-Bisque-Glace

35.00

Crispy Chicken

Teriyaki-Chicken · Teriyaki-Mayo
Avocado · Röstzwiebeln · grüner Spargel

26.00

Crispy Tuna

Thunfisch Tatar · Spargel · Avocado
Chili · Aji Verde

28.00

NEO SIGNATURE Surf 'n Turf

Rinderfilet · Crispy Wildfanggarnele
Avocado · Trüffel-Crème · schwarzer Trüffel
Parmesan · Schnittlauch

29 .00

LIMITED SIGNATURE Wagyu Japan A4 Roll

Japan Wagyu A4 Akune Gold · Daikon
schwarzer Sesam · Black-Truffle-Sauce
Gurke · Schnittlauch
Fleur de Sel · leicht abgeflämmt

48.00

CEVICHE

RAW Hamachi – Völklingen

Yuzu-Leche · Kumquat · Jalapeño · Nussbutter
gepickelte rote Zwiebel · Schnittlauch

32.00

MAKI

Lachs
7.00

Lachs-
Avocado
8.00

Tuna
8.00

Avocado
6.00

Gurke
5.00

Gurke &
Frischkäse
6.00

Tamago
6.00

DRY AGED & BONE

BLACK ANGUS

Angus, britischer Herkunft und in Spanien gezüchtet, zeichnet sich durch die perfekte Balance zwischen einer guten Marmorierung und einem sehr guten Körper aus.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 12.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 14.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 16.00

WAGYU

Es ist japanischen Ursprungs, jedoch seit mehreren Jahren ein fester Bestandteil auf den Tellern aller Fleischliebhaber in Europa. Diese Rasse wird auch von unserem Partner in Spanien gezüchtet.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 18.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 20.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 22.00



RUBIA GALLEGA

Die Rubia zeichnet sich durch cremegelbes Fett, ausgeprägte Fleischigkeit, dunkelrote Farbe und mäßige Marmorierung aus.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 16.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 17.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 19.00

CHIANINA RIND

Bistecca alla Fiorentina – Die porzellanweißen Chianinas auch bekannt als ‚die weißen Riesen aus Italien‘, sind eine der ältesten und zugleich edelsten Rinderrassen der Welt.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 16.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 17.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung
ab 600g · 100g · 19.00

MAIN

FISH

Bretonischer Seeteufel & Wildfanggarnele

rote Curry-Krustentiersauce · Sesam-Blattspinat
Miso-Maiscrème · gebratener Reis mit Furikake
Chili · Sesam · Tamago · Koriander

48.00

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle Forellenhof Lenz

Sauce Bearnaise · gegrilltes Salatherz · knuspriger Speck
Panko-Crunch · Yuzu-Mayo · Tomaten-Chutney
Parmesan · gepickelte rote Zwiebeln

42.00

Hummer & Linguini

Hummer · Hummerbisque · Linguini
Erbsen · Blattpetersilie · Zitronenzeste
Chili · Frühlingslauch

55.00

BOWL

Happy Bowl

Sushi-Reis · Lachsforelle · Blue Fin Thunfisch
Teriyaki-Chicken · Panko-Garnele · Avocado · Edamame
Daikon · Mango-Chili-Relish · Lachsrogen
Aji Verde · Sesam · Teriyaki-Mayo

38.00

PORK

Spare Ribs vom Galicischen Kastanienschwein

Black BBQ-Lack · Miso-Maiscrème
Chili-Gurken-Salat
Chili · Frühlingslauch · Koriander
Sesam

38.00

Kotelett vom Duroc

Portwein-Jus · Schwarze Aioli-Crème
gegrilltes Gemüse
Spitzpaprika · grüner Spargel · Aubergine
Zucchini · Rispentomaten · Pinienkerne

34.00

VEGETARIAN

Miso Aubergine

knusprige Miso Aubergine · gebratener Reis mit Furikake
Sesam-Blattspinat · Yuzu-Mayo

27.00

Trüffelravioli

in Nussbutter · Cremiger Blattspinat
Tomaten · Parmesan

28.00

BEEF

FILET

Black Angus

Galicien – Spanien

Meermeat · Nosa Terra · 28 Tage Reifung

180g · 45.00 250g · 57.00 500g · 110.00

Chianina IGP Toscana Filet

180g · 52.00 250g · 65.00 500g · 120.00

Pommersches Simmentaler

NEO Selektion Yumshaki

180g · 65.00 250g · 78.00 500g · 140.00

Wagyu

Galicien – Spanien

180g · 80.00 250g · 100.00 500g · 185.00

Taste Your Filet

Black Angus Galicien

Chianina IGP Toscana

Pommersches Simmentaler

3x100g · 79.00

STEAK

Japan A4

Akune Gold · Kagoshima

Roastbeef

100g · 65.00

Rumpsteak Pommersches Simmentaler

NEO Selektion Yumshaki

feinste Marmorierung

350g · 55.00

Entrecôte Pommersches Simmentaler

NEO Selektion Yumshaki

feinste Marmorierung

350g · 69.00

Dry Aged Rumpsteak

Galicien · Black Angus · Nosa Terra

3-4 Wochen Reifung

350g · 55.00

Dry Aged Entrecôte

Galicien · Black Angus · Nosa Terra

3-4 Wochen Reifung

350g · 69.00

Taste Your Filet Deluxe

Black Angus Galicien · Chianina IGP Toscana

Pommersches Simmentaler · Wagyu Galicien

4x je 100g · 115.00

+

Taste Your Filet Deluxe Hoch²

zusätzlich 100g Japan Wagyu A4

165.00

+

ZU ALLEN FILETS

Portwein-Jus · Sauce Béarnaise

gegrilltes Gemüse

Spitzpaprika · grüner Spargel · Aubergine · Zucchini
Rispen Tomaten · Pinienkerne · Schwarze Aioli-Crème

+

ZU ALLEN STEAKS

Yuzu-Miso-Butter · gegrilltes Salatherz · knuspriger Speck ·

Panko-Crunch · Yuzu-Mayo · Tomaten-Chutney

Parmesan · gepickelte rote Zwiebeln

SIDE DISHES

SAUCES & DIPS

Portwein-Jus

8.00

Sauce Béarnaise

8.00

Trüffel-Mayo

Harissa-Mayo

jeweils 4.00

GREENS

Gegrilltes Salatherz

knuspriger Speck · Panko-Crunch · Yuzu-Mayo
Tomaten-Chutney · Parmesan · gepickelte rote Zwiebeln

8.00

Sesam-Blattspinat

8.00

Gegrilltes Gemüse

Spitzpaprika · grüner Spargel · Aubergine · Zucchini,
Rispentomaten · Pinienkerne · Schwarze Aioli-Crème

8.00

Crispy Miso Aubergine

8.00

+



FRIES POTATOES & MORE

French Fries

6.00

+ Parmesan

+ Trüffel

8.00

10.00

+ Parmesan, Trüffel

12.00

Süßkartoffel Fries & Guacamole

10.00

gebratener Reis mit Furikake

Chili · Sesam · Tamago · Koriander

6.00

Linguini in Butter geschwenkt

8.00

Hasselback-Kartoffel

mit Trüffelcrème

9.00

SWEETS

Zitronengras Crème Brûlée

Zitronengras · Mango · Kaffir-Limette
Karamellisierte Mandeln · Kokosnuss-Sorbet

16.00

Die Limette

Vanille-Weiße-Schokoladen-Crème · Limetten-Financier
Limetten-Minzkern · Marinierte Erdbeeren · Champagner-Sorbet

27.00

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Karamell-Kern
Zartbitter · gegrillte Ananas · Tasmanischer Pfeffer

18.00

15-20 Minuten Zubereitungszeit

HANDROLLS

Crispy Shrimp Heat

Sushi-Reis · Wasabi-Guacamole · Avocado
Crispy Garnele · Harissa-Mayo · Schwarzer Tobiko

12.00

Hamachi Flame

Sushi-Reis · geblämmter Hamachi · Yuzu-Mayo · Daikon
Kizami Wasabi · gepickelte rote Zwiebeln

12.00

Blue Fin Thunfisch

Sushi-Reis · Blue Fin Thunfisch · Avocado
Black-Sauce · Sesam · Jalapeño

12.00

Lobster Yuzu

Sushi-Reis · Hummersalat · Yuzu-Mayo
schwarzer Tobiko · Schnittlauch · Panko

14.00

Beef Fire

Sushi-Reis · geblämmtes Rinderfilet · Daikon · Tamago
Trüffel-Crème · Fleur de Sel

12.00

Japan Wagyu Roastbeef A4

Sushi-Reis · Japan Wagyu A4 · Black-Truffle- Sauce
Kizami Wasabi · Daikon · Fleur de Sel · Yuzu-Mayo

18.00

Eel & Foie-Gras

Sushi-Reis · gegrillter Aal · Foie-Gras-Tare
Granny Smith Chutney · Kizami Wasabi · Schnittlauch

16.00

Scallop Apple Fire

Sushi-Reis · geblämmte Jakobsmuschel
Granny Smith Chutney · Yuzu-Mayo · Kizami Wasabi
schwarzer Tobiko · Schnittlauch

12.00

**ENGLISH
VERSION**

