



# SHARING MENU

## I Thunfisch Tataki

Ponzu-Schalotten-Vinaigrette  
Shiitake · Wintertrüffel

.

## II Surf'n Turf Roll

geflämmtes Rinderfilet · Panko Garnele · Avocado · Teriyaki  
Frühlingslauch · Trüffel-Mayo · Parmesan

.

## III Taste Your Filet Deluxe

4x je 100g

Pommersches Simmentaler · Chianna IGP Toscana  
Black Angus Galizien · Wagyu Galizien  
Trüffeljus · Sauce Béarnaise  
Sellerie-Nussbutter-Püree  
crunchy Lauch · Walnuß

.

## IV Birne Helene

Weißer Schokoladen-Creme · Birnen-Thymian-Ragout  
Schokoladen-Rum-Sauce · Crème-Brûlée-Eis

**Sharing Dinner für 2 Personen**

Preis pro Person · 99.00

# STARTERS

## KONSERVEN DELUXE

### Kleine Sardinen in Olivenöl

Sardinillas Galizien  
115 g · 13.00

### Marinierte Miesmuscheln

in feinem Paprika-Sud – Viera Galizien  
110g · 13.00

### Kleine Kammuscheln Galicien Style

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

+

## ZU ALLEN KONSERVEN

Sauerteigbrot · Oliven · Butter

## APPETIZER

### Gaues Brotvariation

Sylter Sauerteig · Rosmarin-Focaccia  
Oliven-Ciabatta · Maldon Sea Salt · Nekeas Olivenöl  
PX Balsamico 25 Jahre  
Chili-Sesam-Butter · Röstzwiebelcreme  
für 2 Personen 12.00

### Tatar vom Chianina Rind

Portwein-Zwiebel-Marmelade · Pommery Senf  
Essigurken · Kapern · Chili  
Röstbrot · Röstzwiebelcreme  
100 g · 28.00    150 g · 36.00

### Carpaccio vom Rinderfilet

Sellerie-Nussbutter-Püree · Rote Beete · Wintertrüffel  
Haselnuss-Crunch · Feldsalat · Parmesan  
26.00

### Pulpo Andalusien Art

Black Aioli · Piment d'Espelette · Piquillo Paprika  
grüne & rote Mojo-Sauce · geröstetes Oliven-Ciabatta  
24.00

## YOUNG GREENS

### Gebackener Büffel Burata

Rucola · Rosmarin-Focaccia · Basilikum  
Piquillo Paprika · Parmesan · alter Aceto  
Olivenöl · grüne & rote Mojo-Sauce  
25.00

### Caesar Salad

Romana-Salat · Kürbis · Parmesan-Dressing  
Croutons · frittierte Kapern · Tomaten  
süß-saure Radieschen  
small · 16.00    large · 22.00

## 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

## Selection Family-Style

Sashimi · Nigiri · Uramaki · Futomaki  
Ceviche · Tempura Garnele · Tuna-Croqueta  
Kimchi · Rettich · Chili-Gurken-Salat  
Kroepoek · Ingwer · Ponzu · Wasabi

Preis pro Person · 59.00

### Sashimi

Fjord Lachs · Yellow Fin Thunfisch  
St. Jakobsmuschel Ceviche · Wolfsbarsch  
rote Bete gebeizter Lachs  
Chili-Gurken-Salat · Wakame · Ponzu  
42.00

### Fjord Lachs Ceviche

Zitrusfrüchte · Granny Smith · Staudensellerie  
Granatapfel · Rote Zwiebeln  
Rote Bete · Haselnuss Crunch  
25.00

### Bao Bun Thunfisch & Beef

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch & Chianina Beef  
Wasabi-Mayo · Chili · Wakame · Koriander  
Sesam · Kroepoek · Togarashi  
2 st. 22.00

### Edamame

japanische Zweigbohnen · Nussbutter  
Meersalz · Harissa-Mayo  
9.50  
mit Trüffel-Creme · 11.50

### Tuna Tataki

Ponzu-Schalotten-Vinaigrette · Shiitake  
Wintertrüffel · Frühlingslauch  
26.00

## INSIDEOUT ROLLS

### **Vegetarisch**

Mango · grüner Spargel · Karotte · Avocado  
Wasabi-Mayo · Schnittlauch · Rucola-Chips  
22.00

### **T N T**

Yellow Fin Tuna Tatar · Avocado · Koriander  
Harissa-Mayo · Schnittlauch · Chili  
28.00

### **Lachs Hoch²**

Frischkäse · Avocado · Mango  
flambierter Lachs · Aji-Verde-Mayo  
Schnittlauch · Kaviar  
26.00

### **XL Rainbow Roll**

Yellow Fin Tuna · Fjord Lachs · Mango · Avocado  
Kimchi · Sesam · Aji-Verde-Mayo  
Frühlingslauch · Kaviar · Teriyaki  
26.00

## CRISPY FUTOMAKI-ROLLS

### **Crispy Green**

Avocado · grüne Paprika · grüner Spargel  
Wasabi-Mayo · Schnittlauch · Rucola-Chips  
24.00

### **Crispy Tuna**

Tuna Tatar · Avocado · Gurke · Harissa-Mayo  
Schnittlauch · Chili  
28.00

### **Crispy Chicken**

Teriyaki-Chicken · Avocado · Gurke  
Harissa-Mayo · Frühlingslauch · Röstzwiebeln  
26.00

### **Crispy Hummer**

Hummer · Avocado · Gurke  
Trüffel-Mayo · Frühlingslauch · Tobiko  
35.00

### **NEO SIGNATURE Surf 'n Turf**

Panko-Garnele · Frischkäse  
Avocado · flambiertes Rinderfile  
Trüffel-Mayo · Parmesan  
29.00

## BOWL

Sushi-Reis · Avocado · Mango · Edamame · Fjord Lachs  
Yellow Fin Tuna · Teriyaki · Kalamansi-Mayo · Chili · Koriander  
Cashewnüsse · Tobiko · Kürbis  
35.00

## MAKI

Lachs  
7.00

Lachs-  
Avocado  
8.00

Tuna  
8.00

Avocado  
6.00

Gurke  
5.00

Gurke &  
Frischkäse  
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 · 11.00

### T-Bone

3-4 Wochen Reifung  
ab 600g · 100g · 13.00

### Porterhouse

3-4 Wochen Reifung  
ab 600g · 100g · 15.00

## WAGYU

Es ist japanischen Ursprungs, jedoch seit mehreren Jahren ein fester Bestandteil 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

Rubia, welche sich durch cremegelbes Fett, ausgeprägte Fleischigkeit, dunkelrote Farbe und mäßige Marmorierung auszeichnet.

### 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

### **Black Cod**

Yuzu Hollandaise · Korianderöl · Sesam-Chili-Spinat  
Sushi-Reis · Tamago · Frühlingslauch · Chili · Furikake  
48.00

### **Fjord Lachs**

Sauce Béarnaise · Sellerie-Nussbutter-Püree  
crunchy Lauch · Walnuss  
39.00

## PORK

### **Kotelett vom Duroc Schwein**

Trüffeljus · Sauce Béarnaise · Sellerie-Nussbutter-Püree  
Crunchy Lauch · Walnuss  
39.00

**Spare Ribs  
vom Galicischen Kastanienschwein**  
hausgemachte BBQ-Sauce · gebratener Rosenkohl  
Soja-Karamell · Sesam · Frühlingslauch · Portobello  
süß-saure Edamame  
36.00

## VEGETARIAN

### **Tahini-Ramen**

Ramen-Nudeln · Tofu · Wakame · Shiitake  
Pak Choi · Chili-Crunch · Tahini · gerösteter Kürbis  
Koriander · Frühlingslauch · Soja-Ei  
26.00

### **Geschmorte Süßkartoffel**

Black-Bean-Lack · süß-saure Edamame  
gebratener Rosenkohl · Soja-Karamell  
Sesam · Frühlingslauch · Chili-Koriander-Butter  
Portobello  
29.00

# BEEF

## FILET

### **Pommersches Simmentaler**

NEO Selektion Yumshaki

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

### **Chianina**

#### **IGP Toscana Filet**

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

### **Black Angus Galicien Filet**

Galicien – Spanien

Meermeat · Nosa Terra · 28 Tage Reifung

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

### **Wagyu**

#### **Galicien Filet**

Galicien – Spanien

180g · 90.00    250g · 125.00    500g · 250.00

### **Taste Your Filet**

Pommersche Simmentaler

Chianina IGP Toscana

Black Angus Galicien

3x100g · 79.00

### **Taste Your Filet Deluxe**

Pommersches Simmentaler · Chianina IGP Toscana

Black Angus Galicien · Wagyu Galizien

4x je 100g · 125.00

+

## ZU ALLEN FILETS

Trüffeljus · Sauce Béarnaise  
Sellerie-Nussbutter-Püree · crunchy Lauch · Walnuss

## STEAK

### **Rumpsteak**

#### **Pommersches Simmentaler**

NEO Selektion Yumshaki

350g · 55.00

### **Entrecôte**

#### **Pommersches Simmentaler**

NEO Selektion Yumshaki

350g · 55.00

### **Dry Aged Rumpsteak – Rubia Galega**

3-4 Wochen Reifung

350g · 69.00

### **Dry Aged Entrecôte – Rubia Galega**

3-4 Wochen Reifung

350g · 69.00

+

## ZU ALLEN STEAKS

Jus · Chili-Sesam-Butter · gebratener Rosenkohl mit  
Soja-Karamell · Sesam · Frühlingslauch · Portobello ·  
süß-saure Edamame

# SIDE DISHES

## GEMÜS

### gebratener Rosenkohl

Jus · Chili-Sesam-Butter  
Soja-Karamell · Sesam · Frühlingslauch  
Portobello · süß-saure Edamame  
9.00

### Sellerie-Nussbutter-Püree

Trüffeljus · Sauce Béarnaise  
crunchy Lauch · Walnuss  
9.00

### Chili-Sesam-Spinat

9.00

## FRIES & MORE

### French Fries

6.00

+ Parmesan 8.00      + Trüffel & Trüffel-Mayo 10.00

+ Parmesan, Trüffel & Trüffel-Mayo  
12.00

### Süßkartoffel Fries & Wasabi Guacamole

10.00

### cremiges Kartoffelgratin

9.00

### Sushi-Reis

Tamago · Frühlingslauch · Chili  
Furikake · Sesam  
9.00

## SAUCES & DIPS

Portwein-Jus  
8.00

Sauce Béarnaise  
8.00

Yuzu Hollandaise  
8.00

Trüffel-Mayo  
Harissa-Mayo  
jeweils 4.00



# SWEETS

## **Crème Brûlée**

Zitronengras · Mango · Kaffir-Limette · Pekannuss · Kokosnuss-Sorbet  
16.00

## **Birne Helene**

Weißer Schokoladen-Creme · Birnen-Thymian-Ragout  
Schokoladen-Rum-Sauce · Crème-Brûlée-Eis  
20.00

## **Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Kern · Zartbitter · Zwetschgen-Ragout · Champagner-Sorbet  
15-20 Minuten Zubereitungszeit  
16.00

ONLINEKARTE



