



# Signature SHARING MENU

Surf 'n Turf

## I

### **Tuna & Beef Bao Bun**

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch • Chianina Beef  
Wasabi-Mayo • Chili • Wakame • Koriander  
Schalotten-Sesam-Confit • Kroepoek

## II

### **Surf 'n Turf Roll**

Japan Wagyu Beef • Panko-Garnele • Avocado  
Teriyaki • Frühlingslauch • Trüffel-Mayo • Parmesan

## III

### **Taste Your Filet Deluxe & gratinierte St. Jacobsmuscheln**

4x100 g

Allgäuer Fleckvieh • Chianina IGP Toscana  
Black Angus Galizien • Wagyu Galizien  
Trüffel-Schalotten-Jus • gratinierter Blattspinat  
Tomaten-Soja-Glace • Parmesan • Sellerie

## IV

### **Birne Helene**

Weißer Schokoladen-Creme • Birnen-Thymian-Ragout  
Schokoladen-Rum-Sauce • salted Karamell-Eis

**Sharing Dinner für 2 Personen**

Preis pro Person • 110.00

# STARTERS

## KONSERVEN DELUXE

### Kleine Sardinen in Olivenöl

Sardinillas • Galizien  
115 g • 13.00

### Marinierte Miesmuscheln

in feinem Tomaten-Sud • Mejillón • Galizien  
110g • 13.00

### Kleine Kammuscheln Galicien Style

in feinem Paprika- Sud • Vieira • Galizien  
110 g • 22.00

### + ZU ALLEN KONSERVEN

Sauerteigbrot • Butter

## APPETIZER

### Gaues Brot

Sylter Sauerteig • Rosmarin-Focaccia • Oliven-Chiabatta  
Maldon Sea Salt • Nekeas Olivenöl • PX Balsamico 25 Jahre  
Röstzwiebel-Butter  
10.50

### Tatar

Chianina IGP  
leicht gebeiztes Eigelb • Portwein-Zwiebel-Marmelade  
Pommery Senf • Blattpetersilie • Essigurken • Kapern  
Chili • Röstbrot  
100 g • 28 .00    150 g • 36 .00

### Pulpo Andalusien Art

Black Aioli • Piment d'espelette  
Piquilo Paprika • grüne & rote Mojo-Sauce  
geröstetes Oliven-Chiabatta  
28.00

## YOUNG GREENS

### Buratta Schnitte

gebackener Büffel Buratta • Rucola  
Rosmarin-Focaccia • Basilikum • Piquilo Paprika  
24.00

### Caesar Salad

Romanasalat • Tomaten  
Parmesan-Dressing • Kapern • Croutons  
small • 16 .00    large • 20.00

## UPGRADE

gegrillte Wildfang-Garnele  
1 st. • 5.00

gegrillter Pulpo  
18.00

Fetzen vom Rind  
18.00

crispy Chicken  
12.00

# SUSHI & MORE

## **Selection Family-Style**

Sashimi • Nigiri • Uramaki • crispy Futomaki  
Ceviche • Panko-Garnele • Tuna-Croquette • Kimchi  
Rettich • Wakame • Chili-Gurken-Salat  
Asia-Karottensalat • Kroepoek • Ingwer • Ponzu • Wasabi

Preis pro Person • 59.00

### **Sashimi**

Fjord Lachs • Yellow Fin Thunfisch  
St. Jakobsmuschel  
deutsche Dorade • rote Bete gebeizter Lachs  
Chili-Gurken-Salat • Wakame • Ponzu  
42.00

### **Ceviche Fjord Lachs**

Thai-Basilikum • Koriander • Limette • Peperoni  
Tigermilch • rote Zwiebel • Sushi-Reis  
Granny Smith Apfel  
26.00

### **Tuna & Beef Bao Bun**

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch  
Wasabi-Mayo • Chili  
Wakame • Koriander  
Schalotten-Sesam-Confit • Kroepoek  
2 st. 22.00

### **Edamame**

japanische Zweigbohnen  
Nussbutter • Meersalz • Harissa-Mayo  
10.50  
mit Trüffel-Creme 12.50

## INSIDEOUT ROLLS

### Mrs. Green

Avocado • grüner Spargel • Rucola  
Minze • Wasabi-Mayo  
22.00

### T N T

Yellow Fin Tuna • Tatar  
Gurke • Avocado  
Harissa-Mayo • Chili  
28.00

### Fjord Lachs Hoch<sup>2</sup>

flambiert & Kaviar • Avocado  
Frischkäse • Acai-Sauce • Frühlingslauch  
26.00

### Surf 'n Turf

Japan Wagyu Beef • Panko-Garnele  
Avocado • Teriyaki • Frühlingslauch  
Trüffel-Mayo • Parmesan  
30 .00

## CRISPY FUTOMAKI-ROLLS

### Crispy Green

Avocado • grüner Spargel • Gurke  
Schnittlauch • Wasabi-Mayo  
22.00

### Crispy Hummer

Hummer • Avocado • Gurke  
Trüffel-Mayo • Frühlingslauch  
Tobiko • Garnelen-Bisque  
36.00

### Crispy Chicken

Teriyaki • Chicken • Frühlingslauch  
Avocado • Röstzwiebeln • Harissa-Mayo  
26.00

### Crispy Tuna

Gurke • Avocado  
schwarzer Knoblauch  
Harissa-Mayo  
28.00

## BOWL

### Happy Bowl

Lachs • Tuna • Teriyaki • Sushi-Reis  
Avocado • Edamame • Koriander • Chili  
small • 28 .00 large • 38 .00

## MAKI



# MAIN

## FISH

### **Doradenfilet & gegrillter Pulpo Seawater – deutsche Zucht**

Black Aioli • gegrilltes Gemüse:  
Aubergine • Paprika • Zucchini • Tomate  
Zwiebel • Kapern Oliven • Basilikum  
42.00

### **gegrillter Fjord Lachs**

geschmorter Kohl • Black Bean • Chili  
Soja • süß-saure Shiitake • Mango  
38.00

## PORK

### **Spare Ribs vom Schwäbisch Hällischem Landschwein**

Black Aioli • BBQ-Lack  
Aubergine • Paprika • Zucchini • Tomate  
Zwiebel • Kapern • Oliven • Basilikum  
36.00

### **Kotelett vom Duroc Schwein**

Trüffel-Schalotten-Jus • gratinierter Blattspinat  
Tomaten-Soja-Glace • Parmesan • Sellerie  
ca. 350g • 32.00

## VEGETARIAN Ramen

Tofu • Miso-Alge • Shiitake Pilze • Chili  
Koriander • Frühlingslauch • Pak Choi • Soja-Ei  
small • 16.00 large • 26.00

## Pasta & Trüffel

schwarzer Trüffel • Linguini •  
Trüffelrahm • Pinienkerne • Parmesan • Spinatsalat  
Vorspeise • 22.00 Hauptgang • 32.00

# BEEF

## FILET

### Allgäuer Fleckvieh

Bernd Glasstetter

180g • 42.00    250g • 54.00    500g • 105.00

### Chianina IGP

Green Feed • Toscana

180g • 52.00    250g • 65.00    500g • 120.00

### Black Angus

Galizien – Spanien

Meermeat • Nosa Terra • 28 Tage Reifung

180g • 65.00    250g • 78.00    500g • 140.00

### Wagyu

Galizien – Spanien

180g • 120.00    250g • 160.00    500g • 295.00

### Taste Your Filet

Allgäuer Fleckvieh • Chianina IGP Toscana

Black Angus Galizien

3x100g • 79.00

## STEAK

### Japan Wagyu

Picanha A5

Akune Gold • Kagoshima 200 g • 85.00

### Rumpsteak

Allgäuer Fleckvieh • Metzgerei Bernd Glasstetter

feinste Marmorierung 350g • 55.00

### Entrecôte

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

feinste Marmorierung 350g • 55.00

### Dry Aged Rumpsteak

Galizien Rubia Galega

3-4 Wochen Reifung

350g • 69.00

### Dry Aged Entrecôte

Galizien Rubia Galega

3-4 Wochen Reifung

350g • 69.00

### NEO Signature

### Taste Your Filet Deluxe

Allgäuer Fleckvieh • Chianina IGP Toscana

Black Angus Galizien • Wagyu Galizien

4x100g • 140.00

+

+

## ZU ALLEN GERICHTEN

Trüffel-Schalotten-Jus • gratinierter Blattspinat  
Tomaten-Soja-Glace • Parmesan • Sellerie

## ZU ALLEN GERICHTEN

Jus • geschmorter Kohl • Black Bean • Chili  
Soja • süß-saure Shiitake • Mango  
Yuzu-Hollandaise

# 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 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



# SIDE DISHES

## SAUCES & DIPS

Sauce  
Trüffel-Schalotten-Jus  
8.00

Yuzu-Hollandaise • Kalbs-Jus  
jeweils 6.00

Gremolata, Trüffel-Butter  
Harissa-Mayo  
jeweils 4.00

## GREENS

**gegrilltes Gemüse**  
Aubergine • Paprika • Zucchini • Tomate • Zwiebel  
Kapern • Oliven • Basilikum  
8.00

**gratinierter Blattspinat**  
Tomaten-Soja-Glace • Parmesan  
8.00

**geschmorter Kohl**  
Black Bean • Chili • Soja  
süß-saure Shiitake • Mango  
8.00



## FRIES, POTATOES & MORE

**French Fries**  
6.00

mit Parmesan      mit Trüffel  
8.00                      9.00

mit Parmesan & Trüffel  
10.00

**Süßkartoffe Fries  
& Guacamole**  
10.00

**Kräuter-Drillinge**  
Mojo-Sauce  
6.00

**Venere-Risotto**  
8.00



# SWEETS

## **Zitronengras Crème Brûlée**

Mango • Kafir-Limette • Pekanuss  
tasmanischer Pfeffer • Kokosnuss-Sorbet

16.00

## **GOOD TIMES Birne Helene**

Weißer Schokoladen-Creme • Birnen-Thymian-Ragout  
Schokoladen-Rum-Sauce • salted Karamell-Eis

18.00

## **Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Kern

Zartbitter • Mandarinen-Sorbet  
Mandarinen-Ragout

16.00

15-20 Minuten

Zubereitungszeit

ENGLISH  
VERSION



