

RESTAURANT

1252

Vorspeise



Aubergine
Salat aus gegrillter Aubergine
Junge Karotten | Tahini Vinaigrette € 15

Nordseekrabben
Cocktail | Kräuterquark
Avocado | Schwarzbrot € 19

Carpaccio
Hauchdünne Rindfleisch Scheiben
Eingelegte Pilze | Grana Padano | Rucola € 19

Bunte Blattsalate
Gebratene Waldpilze
Kürbis & rohmarinierte Gemüse € 14

Bruschetta
Tomaten Salsa & Ziegenkäse
Garnelen Cocktail | Roastbeef | Salat Herzen € 18

Caesar Salat
Gebratene Garnelen | Anchovis
Kapern | Grana Padana € 19

Räucherfisch
Salat von geräucherten Fischfilets
Grüner Apfel | Walnuss | Speck-Frisée € 21

Tatar
Feines Rindstatar | Cognac Creme
Kapern Dressing € 21

Wahlweise mit 10g Ossetra Imperial Kaviar + € 25

Suppen

Zollenspieker Fisch Suppe
Nordseekrabben | Schmand € 15

Kürbis -Kokos Süppchen
Mit gerösteten Kürbiskernen € 11

Mit Räucherlachs + € 4

Seezunge

Seezungenfilets | Junger Spinat | Speck-Krabben
Stippe | Kartoffelstampf € 45

Oder im Ganzen für 2 Personen €90



Hauptgänge

Buttermuskat Kürbis
Gebacken | Avocado | Kichererbsen | Tomate
Koriander Vinaigrette € 24

Zander
Blumenkohl Püree | Rübchen & Radieschen
Braune Butter Emulsion € 35

Dessert



Pistazie
Creme Brûlée | Vanille Eis € 12

Nuß Becher
Walnuss | Haselnuss € 12
Pistazie Karamell Krokant & Sauce
Schlagsahne

Dunkle Schokolade
Kürbiskern Brownie | Cremeux | Sorbet € 12

Zum Schluss



Rohmilchkäse
Jumi's Verschiedene Sorten
aus dem Schweizer Emmental
mit Früchte Senf € 19



RESTAURANT

1252

Teres Major

Metzgerstück aus der Schulter

Dieser Cut wird deshalb so genannt, weil sich der Metzger dieses Stück, welches so zart ist wie das Filet aber kräftiger im Geschmack, früher selbst gerne zur Seite gelegt hat. € 21

Entrecôte

Hochrippe

Das Entrecôte liegt beim Rind am vorderen Rücken und wird in Fachkreisen auch "Steak der Kenner" genannt. Im Französischen steht "Entre" für zwischen und "côte" für Rippe. Dadurch wird es auch Zwischenrippenstück oder Hohe Rippe genannt. € 36

Rinderfilet

Lendenstück

Das Filet ist auch bekannt unter dem Namen Lende und bedeutet im französischen "dünner Faden". € 36
Das Filet ist das edelste Teilstück beim Rind. Das Fleisch ist besonders zart, weil der Filetmuskel beim Rind kaum genutzt wird.

Doppellendenstück „Chateaubriand“

Rinderfilet für 2

Doppelscheibe aus dem mittleren Teil des Rinderfilets, also das edelste Stück vom Rind. € 75

Barbarie Entenbrust

Zartes, fettarmes Filet von weiblichen Enten

Ursprünglich kommt diese Entenrasse aus Südamerika. Christoph Columbus brachte sie etwa um 1514 von seinen Reisen in die „Neue Welt Indien“ mit, weshalb die Enten zunächst Carnard d'Inde (Enten aus Indien) genannt wurden. € 21

Iberico Pluma

Pluma Steak vom Iberischen Schwein

Die wörtlich übersetzte „Feder“ ist ein dreieckiges, flaches Stück, das im vorderen Rücken des Schweines liegt. € 29
Die Form erinnert auch an einen Flügel.

Rumpsteak

Rinderrücken Steak

Rumpsteak ist ein Klassiker unter den Steaks und sehr beliebt. Kein Wunder, denn es ist wunderbar zart, vergleichsweise mager und hat einen milden Eigengeschmack. € 29

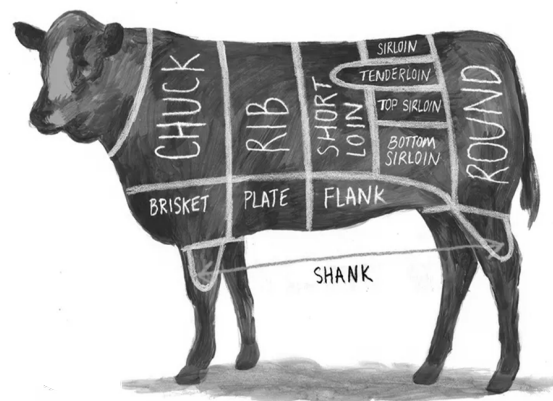
„Côte de Veau“

Kalbsrücken Steak am Knochen

Feines, zartes, hell rosanes Kalbsfleisch. € 29
Mild im Geschmack und am Knochen gegart besonders saftig

Saucen € 4,5

- Béarnaise
- Cognac Pfeffer Rahm
- Rosmarin-Oliven Jus
- Kräuterbutter
- Aioli



Beilagen € 5,5

- Caesar Salat
- Pfannengemüse
- Salzbutter Kartoffelstampf
- Geröstete La Ratte Kartoffeln mit Zwiebel
- Gebratene Pilze mit Kräutern

Unsere Angus Rindfleisch Spezialitäten:

Bei unserem Black Angus Beef von The Black aus Uruguay, handelt es sich um vollständig rückverfolgbare, 100% speziell ausgewählte Black Angus-Rinder, die auf den grünen Feldern Uruguays aufgezogen und unter freiem Himmel mit Getreide gefüttert werden. Black-Angus-Rinder sind berühmt für die genetische Marmorierung, in der Kombination mit einer 120-Tage + Getreidediät ergibt dies unglaublich gutes Rindfleisch.