

VORSPEISE €

Hokkaido-Miso-Suppe 🍄 10

Miso-Butter, Kürbiskerne, Chili-Crunch, Kräuteröl.

Homemade Roastbeef-Carpaccio 18

Balsamico-Ponzu-Soße, Austernpilze, Parmesanchip, Feldsalat.

Herbstsalat 🍂 10

Feldsalat, Birne, karamellisierte Walnuss, Miso-Sesam-Dressing.

Upgrade:

Feta +4€

Karaage Chicken +6€

Blumenkohl-Karaage 🍄 14

Wasabi-Mayo, Limette, Koriander, Sesam-Crunch.

SPECIAL *Bestellfrist: mindestens 72h im Voraus

Premium Surf ,n' Turf: Wagyu und Hummerschwanz 92

180g australisches Wagyu-Roastbeef BMS 6-7.

Sous-Vide gegarter Hummerschwanz.

Kalbsjus, Miso-Velouté, Kartoffel-Pavé, saisonales Gemüse.

HAUPTSPEISE...

Roastbeef 200g (ARG) 25

Rib-Eye Entrecôte 250g (ARG) 33

Rinderfilet 180g (ARG) 32

Beilagenvariante 1: „Klassisch“ +10

Kalbsjus, Kartoffelpüree, saisonales Gemüse.

Beilagenvariante 2: „Asian Style“ +10

Teriyaki-Kalbsjus, knuspriger Kartoffelsalat, fermentierte Gurke.

Geschmorte Irische Ochsenbäckle 29

Gochujang-Rotweinjus, Selleriepüree, Pak Choi, Röstzwiebeln.

... €

Catch Of The Week

Dashi-Velouté, Kartoffelpüree, Kräuteröl,
geschmorter Lauch, saisonales Gemüse.

Miso-Schweinebauch 27

Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch, Apfel-Kimchi,
saisonales Gemüse, Sushi-Reis, dunkle Schweinejus.

Kürbis-Katsu 🍂 21

Hokkaidokürbis, japanische Currysoße,
saisonales Gemüse, Sushi-Reis, Sesam, eingelegter Ingwer.

Lion's Mane Mushroom 🍄 25

Selleriepüree, saisonales Gemüse,
Miso-Nussbutter, fermentierter Apfel.

Bezugsquelle: Kleinblatt Stuttgart City-Farm

Alte Schule.

Rostbraten „Gauler-Art“

Roastbeef 200g (ARG) 35

Rib-Eye Entrecôte 250g (ARG) 43

Rinderfilet 180g (ARG) 42

Kalbsjus, dreierlei Zwiebel, hausgemachte Spätzle, halbe Maultasche,
Beilagensalat (+5€)

Putenschnitzel in 25

Panko-Cornflakes-Panade

Jägerrahm-Jus, Preiselbeere, Crunchy Fries,
Beilagensalat (+5€)

DESSERT

Apfelkühle „Gauler-Art“ 10

Miso-Karamell, Vanilleeis, schwarzer Sesam, Walnuss-Crunch.