

# STARTERS

*Most wanted*

<b>BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS</b>	18,9   32,9
gebackene Kapernäpfel Geröstetes Malzbrot   Kartoffelchip	
<b>DYNAMITE GARNELEN</b> 🍷	24,9
fünf gebackene Wildfang Garnelen Chili Lili   Togarashi	
<b>FLAMED TATAKI VOM BLACK ABERDEEN FILET</b>	18,9
Ponzu   Kimchi	
<b>THE DUCK SALAD</b>	19,9
Barberie Entenbrust   Tempura   Pomelo Grapefruit   Ponzu	
<b>YELLOW FIN TUNA</b>	18,9
Sashimi   Sesammantel   Wakame Spicy Papaya	

<b>BISQUE</b>	15,9
Wildfanggarnele   Estragon	
<b>GETRÜFFELTES CARPACCIO</b>	21,9
Black Aberdeen Filet   schwarzer Trüffel eingelegte Pilze   Trüffel Mayonnaise	
<b>BEEF TONNATO VOM BLACK ANGUS FILET</b>	19,9
Yellow Fin Tuna Emulsion Gebackene Kapern   Glace	
<b>AUSTERN FIN DE CLAIRE NO. 2</b>	STÜCK 5,9
Schalotten Vinaigrette   ab 4 Stück	
<b>AUSTERNVARIATION</b>	49
Ling Ling   Natur   Charlotten Vinaigrette Gratiniert   Apfel-Gurke-Ingwer   Ponzu	
<b>CAPRESE</b>	18,9
Bocconcini di Buffala   Panzanella Basil Espuma   Balsamico Caviar	
<b>GRATINIERTER BIO-ZIEGEN-CAMEMBERT</b>	17,9
Cantaloupe Carpaccio   Nusscrumble Wildkräuter	
<b>SEMMEKNÖDELCARPACCIO</b>	17,9
Fourme d'Ambert   Birne   Senfsaat	
<b>BOHEMIAN PARMIGIANA</b>	18,9
Aubergine   Parmesan   Pesto   Rucola	
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>	12,9
Mit Parmesan überbacken Piment d'Espelette   Fleur de Sel	
<b>GANZER KOPFSALAT VOM BILLESBERGER HOF</b>	16,9
Bohemian Dressing	

# SHARINGS

<b>SHARING FÜR ZWEI</b>	49
Beef Tatar vom Black Angus Filet Dynamite Garnelen   flamed Tataki vom Rinderfilet	

<b>STARTER SHARING (FÜR 3-4 PERSONEN)</b>	79
Beef Tatar vom Black Angus Filet Pimientos de Padron Yellow Fin Tuna   Wakame Beef Tonnato vom Black Angus Filet Tomaten-Brot-Salat   Buffalo Parmigiana	

<b>VEGETARISCHES SHARING (FÜR 3-4 PERSONEN)</b>	69
Andechser Bio-Ziegencamembert Süßkartoffelfries   Trüffel-Mayonnaise Tomaten-Brot-Salat   Buffalo Superfood-Salat mit Cranberries & Kernd'l Semmelknödel-Carpaccio Pimientos de Padron Parmigiana	

# STEAK CUTS

<b>RINDERFILET BLACK ANGUS</b> Argentinien	<b>180g - 32</b> <b>250g - 42</b>
<b>RINDERFILET CHAROLAIS</b> Frankreich	<b>180g - 42</b> <b>250g - 62</b>
<b>RINDERFILET FLECKVIEH</b> Deutschland	<b>180g - 39</b> <b>250g - 59</b>
<b>RINDERFILET BLACK ABERDEEN</b> Australien	<b>180g - 55</b> <b>250g - 79</b>
<b>FLANK STEAK BLACK ANGUS</b> Jack's Creek Farm World Steak Challenge Winner	<b>250g - 44</b> <b>400g - 69</b>
<b>RIB-EYE VOM BLACK ABERDEEN</b> Australien	<b>300g - 49</b> <b>450g - 69</b>
<b>U.S. RIB-EYE PRIME QUALITY</b> Cedar River   USA	<b>300g - 69</b> <b>450g - 109</b>

## THE CHATEAUBRIAND FOR 2 DAS BESTE VOM BESTEN

ca. 450g - Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

<b>CHATEAUBRIAND „CLASSIC BLACK ANGUS“</b>	<b>79</b>
<b>CHATEAUBRIAND „CHAROLAIS“</b>	<b>99</b>
<b>CHATEAUBRIAND „FLECKVIEH“</b>	<b>99</b>
<b>CHATEAUBRIAND „BLACK ABERDEEN“</b>	<b>129</b>

# WAGYU

<b>LAVASTEIN WAGYU EXPERIENCE</b> Kagoshima A5 Filet Capsteak   Kagoshima Beef Fingers A5 Teriyaki Lack   Pickled Cucumbers marinierter Sesam-Spinat	<b>1 Pax - 59</b> <b>2 Pax - 99</b>
--	--

Bei dieser Vorspeise werden drei unterschiedliche Cuts vom Wagyu roh mit einem heißen Lavastein serviert. Die dünnen Streifen können am Tisch vom Gast kurz angegrillt werden. So entfaltet sich der volle und einzigartige Geschmack. Es werden ca. 50g Wagyu serviert.

<b>WESTHOLME WAGYU FLANK STEAK</b> Herkunft: Nordaustralien   F1   BMS: 6-7	<b>250g - 59</b> <b>400g - 94</b>
<b>KAGOSHIMA WAGYU RIB-EYE</b> Herkunft: Kagoshima   A4 ca. 300g   Garart: Niedertemperatur 48 oder 55 Grad   Flame Finish am Tisch	<b>198</b>
<b>WESTHOLME WAGYU TOMAHAWK</b> Nordaustralisches Wagyu, BMS: 6-7 Ribeye am Knochen gereift	ca. 900g mit Knochen <b>269</b>
<b>WESTERBERGER FULL BLOOD WAGYU SKIRT STEAK</b> Herkunft: Bayern   A5	<b>200g - 69</b>
<b>KAGOSHIMA WAGYU FILET</b> Herkunft: Kagoshima, Japan   BMS: 12 A5   ca. 160g   Garart: Niedertemperatur 48 oder 55 Grad   Flame Finish am Tisch	<b>179</b>

<b>WORLD OF WAGYU STEAK SHARING</b> Westholme Wagyu Tomahawk - 900 Gramm Kagoshima Wagyu Rib-Eye - 300 Gramm Westholme Wagyu Flank Steak - 500 Gramm	<b>499</b>
---	------------

# STEAK SHARING SPECIAL

## EDEL CUT REGIONAL AUS AUGSBURG

**DRY AGED RIB-EYE IN BONE** ca. 900g  
vom mittleren Rücken bis zur sechsten Rippe  
intensiver Geschmack, natürliche Saftigkeit  
ausgezeichnete Fett-Marmorierung **189**

**DRY AGED PORTERHOUSE** ca. 1000g  
100% regionale Färsse, perfektes Mittelstück  
Einzigartiger nussig-buttriger Geschmack mit  
zart-schmelzendem Biss mit Knochen **219**

## AB 3 PERSONEN

**KLASSISCH** pro Person  
Black Angus Rinderfilet  
Black Aberdeen Rib-Eye  
Flanksteak **250g - 49**

**FILET STYLE** pro Person  
Black Aberdeen  
Charolais  
Fleckvieh **200g - 59**

**BEEF & BONES** **359**  
Black Aberdeen Rib-Eye 450 Gramm  
Edelcut Porterhouse 800 Gramm  
Chateaubriand 450 Gramm

**THE GREAT FINAL**  
Wir servieren alle großen Cuts und Sharings auf einem Holzbrett und geben dem Fleisch noch ein ganz besonderes Finishing!

**WHISKEY & FLAMES**  
Das Steak wird mit feinem Overproof Bourbon Whiskey begossen und flambiert. Der Restzucker im Whiskey karamellisiert und es bleibt ein wunderbar aromatischer Geschmack.

**SMOKING HERBS**  
Das Steak wird mit Rosmarin und Thymian bedeckt und mit dem Bunsenbrenner nochmal richtig angefeuert, so dass eine schöne Kruste entsteht und ein großartiges Raucharoma am Fleisch haftet. Der Geruch ist schon vorher ein Erlebnis!

## A LITTLE MORE.. STEAK CUT NACH WAHL

**LOBSTER SURF&TURF** **+39**  
+ ein halber Lobster | Shizo Butter

**ROSSINI STYLE** **+14,9**  
+ gebratene Entenleber

**N25 OSCIETRA PREMIUM SELECTION: DER KLASSIKER** **30g - 99**

**N25 KALUGA - RÉSERVE DER KÖNIG UNTER DEN STÖREN** **30g - 159**

**GARNITUR**  
Toast | Crème Cru | Schnittlauch | Bio-Ei

# CAVIAR

# MAINS

<b>ORA KING LACHS</b>	<b>42</b>
Teriyaki   Pak Choi   Wafu	
<b>LAMMRÜCKEN</b>	<b>36,9</b>
Dreierlei von der Bohne   Rauchtomate Demi-Glace	
<b>TOURNEDOS ROSSINI</b>	<b>69</b>
Black Aberdeen Rinderfilet   Gebratene Entenleber   Getrüffeltes Kartoffelpüree Schluppen   Trüffeljus   Schwarzer Trüffel	
<b>LOBSTER TAGLIATELLE</b>	<b>49</b>
ein halber Lobster   Bisque ganzer Lobster	<b>79</b>
<b>TRÜFFELRISOTTO</b>	<b>34,9</b>
Parmesanschaum   Belper Knolle	
<b>LOBSTER THERMIDOR</b>	<b>79</b>
Trüffel Pommes   Wildkräuter gebrannte Zitrone	
<b>TAGLIATELLE TRÜFFEL</b>	<b>34,9</b>
frischer schwarzer Wintertrüffel Trüffelschaum	

# SIDES

<b>BOHEMIAN GARLIC BRIOCHE</b>	<b>12,9</b>
<b>KARTOFFELPÜREE</b>	<b>9,9</b>
Trüffel	
<b>KARTOFFELPÜREE</b>	<b>7,9</b>
Schnittlauch	
<b>POMMES FRITES</b>	<b>6,9</b>
Rosmarin und Fleur de Sel	
<b>TRÜFFEL POMMES FRITES</b>	<b>15,9</b>
schwarzer Trüffel   Parmesan	
<b>SÜBKARTOFFELFRIES</b>	<b>7,9</b>
<b>GLASIERTES GEMÜSE</b>	<b>7,9</b>
<b>GRATINIERTER BLATTSPINAT</b>	<b>10,9</b>
Parmesan	
<b>SPECKBOHNEN</b>	<b>8,9</b>
<b>LING LING SALAT</b>	<b>8,9</b>
marinierter Babyspinat   Soja-Sesam Glace	
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>	<b>12,9</b>
Piment d'Espelette	
<b>CAESAR'S SALAT IN DER TASSE</b>	<b>12,9</b>
<b>BOHEMIAN SALAT</b>	<b>12,9</b>
Bohemian Dressing	
<b>GEGRILLTER MAIS</b>	<b>12,9</b>
Shizo Butter	

# JUS

<b>DEMI-GLACE</b>	<b>5,9</b>
<b>TRÜFFELJUS</b>	<b>5,9</b>
<b>PFEFFER-SAUCE</b>	<b>5,9</b>
<b>BÉARNAISE</b>	<b>5,9</b>
<b>BBQ SAUCE</b>	<b>4,9</b>
<b>CHILI LILI</b>	<b>4,9</b>
<b>TERIYAKI LACK</b>	<b>4,9</b>
<b>TRÜFFEL-MAYONNAISE</b>	<b>5,9</b>
<b>SHIZO BUTTER</b>	<b>4,9</b>