



## Vorspeisen/ Suppen

Carpaccio vom US Black Angus Rind/ Rucola/ Parmesan/ Pinienkerne/ Zitrone	14
Gebratene Jakobsmuscheln/ Ragout von Steinpilzen/ Beurre Blanc mit Estragon	18
Gebratene Gänseleber/ karamellierte Äpfel/Sellerie/ Gewürzjus Pflücksalat	18
Nascherei ACHTZEHN70 Salami Iberico/ Schinken aus Bologna/ Fenchelsalami/ warmer Lardocrostini/ Ziegenkäse/ eingelegte Oliven aus Nizza	10
Sashimi vom Thunfisch/ Limone/ Soja/ Sesam/ Avocado/ Kresse	16
Süppchen vom Muskatkürbis/ süß-saurer Kürbis/ Maronenpilze	9

## Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rehnüsschen/ Gänseleber/ Allerlei herbstliches Gemüse/ Kürbis/ Wirsing/ Maronenpilz/ Sellerie/ Rosenkohl/ kräftige Gewürzjus	37
Wilde Nordsee Seezunge im Ganzen gebraten/ Broccoli/ Knoblauch/ Pfifferlinge/ Kartoffel/ Limone/ Salat	45
Original Wiener Schnitzel/ gebratene Pfifferlinge/ Trüffelrahm/ Sommerlicher Salat und Pommes frites	29
Wildente aus dem Münsterland Brust rosa gebraten/ lackiert mit Soja und Honig/ Wirsing/ Sellerie/ Rosenkohl/ süß-saurer Kürbis/ Pfifferlinge kräftige Entenjus leicht cremig	34
ACHTZEHN70 Steak 2.0 Flat Iron Steak vom US Black Angus Rind ca. 180g/ Sauce Béarnaise/ Pommes frites/ Blattsalat der Saison in Balsamicovinaigrette	26
ACHTZEHN70 Burger Black Angus Rind/ Brioche Brötchen/ rote Zwiebelmarmelade/ Ziegenkäse/ Trüffelmayonnaise/ Blattsalat/ Pommes Frites	19,5

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive MwSt.  
Änderungen vorbehalten und kurzfristig möglich.  
Stand: 09/2018



### Fleischspezialitäten aus dem Reifeschrank

Entrecote vom Oino Gustus Signature Angus Beef	Australien	16,9/ 100g
Roastbeef vom Kanadischen Heritage Angus	Kanada	13,9/ 100g
Entrecote vom U.S. Black Angus	USA	15,9/ 100g
Bison Entrecote	Kanada	19,9/ 100g
Bison Roastbeef	Kanada	19,9/ 100g
US Black Angus T-Bone oder Porterhouse	USA	Stückpreis
Black Angus Filet	Australien	17,9/ 100g
Husumer Färsen Filet	Deutschland	14,9/ 100g

### Beilagen zum Steak

Pommes frites/ Blattsalate der Saison in Balsamicovinaigrette	9
Eingekochter Wirsing und Pfifferlinge/ Kartoffelgratin/ Trüffelrahmsauce	13

Zu allen Steaks aus dem Reifeschrank servieren wir Ihnen ein Dreierlei aus  
Café de Paris Butter/ Sauce Béarnaise/ Kräuterbutter

### Dessert

Variation vom Käsewagen von Maître Affineur Waltmann	15
Himbeergratin/weißer Pfirsich und Champagner/ Cassis Sorbet	15

Soweit Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien betroffen sind, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  
Wir geben gerne individuell Auskunft.

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive MwSt.  
Änderungen vorbehalten und kurzfristig möglich.  
Stand: 09/2018