

# ACHT ZEHN 70

## Degustationsmenü

### Amuse Bouche

\*\*\*

**Gelbschwanzmakrele/** Roh mariniert und gebläut/  
grüner Apfel/ Ingwer/ Soja/ Limone/ Avocado

\*

*2014 Riesling Kabinett „CAI“/ Immich Batterieberg/ Mosel*

\*\*\*

**Getauchte Jakobsmuschel/** mit Kürbiskernen gebacken/  
Allerlei vom Muskatkürbis/ Limettenblättersauce

\*

*2017 Riesling Charta/ Weingut Spreitzer/ Rheingau*

\*\*\*

**Weißer Trüffel aus Alba/** Maronensüppchen/ Kartoffel/  
Nussbutter/ gebratene Gänseleber

\*

*2014 Grauer Burgunder „Musbrugger“/ Ziereisen/ Baden*

\*\*\*

**Wilder Steinbutt/** Blumenkohl/ Piemonteser Haselnuss/  
Champagner Beurre Blanc

\*

*Champagner „Vieilles Vignes“/ Charton Guillaume*

\*\*\*

**Brust von englischer Ente/** karamellisiertes Rotkraut/  
Sellerie/ Apfel/ Rosenkohl/ Herbsttrompeten/  
kräftige Entenjus leicht cremig

\*

*2009 Chateau Le Reysse/ Medoc/ Bordeaux*

\*\*\*

**Käse vom Wagen/** Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

\*

*10 Years old Tawny Port von Quinta del a Rosa*

\*\*\*

**Mousse von Guanajaschokolade/** Nüsse/ Salzbuttermkaramell/  
Mandarine/ Kakaobohnenkusper

\*

*2008 Wehlener Sonnenuhr aus der Schatzkammer/  
Weingut Wegeler/ Mosel*

**Menü komplett 99€/ begleitende Weine 49€**

**Menü ohne Alba Trüffel 85€/ begleitende Weine 42€**

**Menü ohne Trüffel und Jakobsmuschel 75€/begleitende Weine 35€**

### Einzelpreise der Gerichte

**Vorspeise 18€**

**Vorspeise oder Zwischengericht  
19€**

**Vorspeise oder Zwischengericht  
mit 2g Trüffel/ 26€/  
jedes weitere Gramm 7,50€**

**Zwischen- oder Hauptgericht  
24€/ 42€**

**Hauptgericht 36€**

**Portion 15€**

**Portion 15€**

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive MwSt.  
Änderungen vorbehalten und kurzfristig möglich.  
Stand: 11/2018



### Klassiker und Alternativen

**Süppchen vom Muskatkürbis/** süss-saurer Kürbis/ Kerne und Öl **11€**

\*\*\*

**Carpaccio vom U.S. Black Angus Rind/** Rucola/ Parmesan/

Pinienkerne/ Limone **16€**

\*\*\*

### **Achtzehn70 Nascherei**

Schinken aus Bologna/ Fenchelsalami/ Longaniza Salami/ Lardocrostini/

Kalamata Oliven/ Parmesan aus Emilia Romagna **11€**

\*\*\*

**Geschmortes Kalbsbäckchen/** karamellisiertes Rotkraut/ Sellerie/

süss-saurer Kürbis/ Apfel/ Herbsttrompeten/ Rosenkohl/ Trüffelsauce **38€**

\*\*\*

### **Achtzehn70 Steak 2.0**

Flat Iron Steak aus dem Schaufelstück vom U.S. Black Angus Rind/

Sauce Bearnaise/ winterlicher Salat/ Pommes frites **26€**

\*\*\*

### **Achtzehn70 Burger vom U.S. Black Angus Rind**

Briochebrötchen/ Zwiebelmarmelade/ Trüffelmayonnaise/ Ziegenkäse

winterlicher Salat/ Pommes frites **19,50€**

\*\*\*

**Gewürzbirne/** winterlich eingelegt/ Tarté mit Trüffelganache/

Kürbis-Krokanteis **15€**

### Fleischspezialitäten aus dem Reifeschrank

Entrecote vom **Oino Gustus Signature Beef**

Australien

100g/ 16,9€

Roastbeef vom **Kanadischen Heritage Angus Rind**

Kanada

100g/ 13,9€

Entrecote vom **U.S. Black Angus Rind aus Nebraska**

USA

100g/ 15,9€

T-Bone oder Porterhouse Steak vom **U.S. Black Angus**

USA

Stückpreis

Filet vom **Australischen Black Angus Rind**

Australien

100g/ 17,9€

Filet vom **Husumer Färsenrind**

Deutschland

100g/ 14,9€

Hüfte vom Münsterländer Wagyu Rind

Deutschland

100g/ 24,90€

Filet vom Münsterländer Hirsch

Deutschland

100g/ 9,90€

Beilagen zu den Steaks

Pommes frites/ winterlicher Salat in Balsamicovinaigrette **9€**

karamellisiertes Rotkraut/ Kartoffelgratin/ Trüffelrahmsauce **13€**

Zu allen Steaks aus dem Reifeschrank servieren wir Ihnen ein Dreierlei aus

Café de Paris Butter/ Sauce Bearnaise/ Kräuterbutter

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive MwSt.

Änderungen vorbehalten und kurzfristig möglich.

Stand: 11/2018