

# ACHT ZEHN 70

## Degustationsmenü

### Kleinigkeiten zum Start

### Einzelpreise der Gerichte

Gâteau von mariniertes **Gänseleber** und mild **geräuchertem Flusssaal**/  
eingelegter süßer Apfel und Apfelgel/ Zwiebelkresse  
und rote Schalottencreme/ leichte Vinaigrette aus Cidre und Arganöl

**Vorspeise 23€**

*2017 Gewürztraminer Spätlese/ Theo Minges/ Pfalz*

\*\*\*

Gegrillte **Carabinero Garnele** / gedämpfter Spitzkohl mit Ingwer/  
Chutney aus Ananas und Mango/  
Sauce der Carabinero mit Kokos und Curry leicht pikant

**als Vorspeise oder  
Zwischengericht 26€**

*2016 Weisser Burgunder „Leithaberg“/ Tinhof/ Burgenland*

\*\*\*

Konfiertes **Winterkabeljau**/ süß-saure eingemachte Rote Beete/ Rettich/  
Püree vom jungen Lauch/ Beurre Blanc mit Meerrettich

**als Zwischen – oder  
Hauptgericht 18€/ 36€**

*2015 Sylvaner „19-29“/ Teschke/ Rheinhessen*

\*\*\*

Ragout vom **Ochsenschwanz**/  
Schmorsaft mit **Trüffeln aus dem Perigord** eingekocht/  
Kartoffel – Nussbutter Schaum und glasierte Schwarzwurzeln

**als Zwischengericht 21€**

*2016 Nebiolo „3 Utin“/ Ciabot Berton/ Piemont*

\*\*\*

Gebatener Rücken vom **Limousin Lamm**/ Allerlei von Artischocken/  
Coulis von Spitzpaprika/ Auberginencreme/ Basilikum und Lammjus/  
geschmorte Lammschulter mit Fregola Sarda

**als Hauptgericht 39€**

*2015 Côtes du Rhône „Gabriel“/ La Cabotte/ Rhone*

\*\*\*

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

**Portion 15€**

*2017 Rieslaner Auslese/ Theo Minges/ Pfalz*

\*\*\*

**Vanille aus Tahiti**/

Charlotte der Vanille mit Baumkuchen und Passionsfrucht/  
geschäumte Creme Catalane/ Zitrusfrüchte/  
Cremeeis der Vanille und Kokos/ klassische gebrannte Creme

**Portion 15€**

\*\*\*

*1998 Riesling Auslese „Erdener Treppchen“/ Schwaab/ Mosel*

**Menü komplett 109€/ begleitende Weine 56**

**Menü ohne Carabinero Garnele 95€/ begleitende Weine 47€**

**Menü ohne Carabinero Garnele und Ochsenschwanz 85€/ begleitende Weine 41€**

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive MwSt.  
Januar 2019



## Klassiker und Alternativen

**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 der Emilia Romagna **11€**

\*\*\*

Gebratenes Kotelett vom **Milchkalb/** glasierte Artischocken, Artischockencreme und Knusper/  
Ragout vom geschmorten Ochsenschwanz und Kartoffelmousseline/  
Sauce aus Perigord Trüffeln **42€**

\*\*\*

### **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€**

\*\*\*

Schokoladen-Krokantröllchen gefüllt mit **Jivara Milkschokolade/**  
Schnee aus Passionsfrüchten und Bananenkompott **15€**

## Fleischspezialitäten aus dem Reifeschrank

Entrecote vom <b>Txogitxu</b> (15-20 Jahre alte Baskische Milchkuh)	Baskenland	100g/ 13,90€
Roastbeef vom <b>Kanadischen Heritage Angus Rind</b>	Kanada	100g/ 13,90€
Entrecote vom <b>U.S. Black Angus Rind aus Nebraska</b>	USA	100g/ 15,90€
Filet vom <b>Australischen Black Angus Rind</b>	Australien	100g/ 17,90€
Filet vom <b>Husumer Färsenrind</b>	Deutschland	100g/ 14,90€
Entrecote vom <b>Bison</b>	Kanada	100g/ 19,90€
Filet vom <b>Charolais Rind</b>	Frankreich	100g/ 16,90€

### Beilagen zu den Steaks

- Pommes frites/ winterlicher Salat in Balsamicovinaigrette **9€**  
- Aubergine gebacken, Creme der Aubergine/ geschmorte Perlzwiebeln/  
Spitzpaprika und Fregola Sarda **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.  
Januar 2019