

# ACHT ZEHN 70

## Degustationsmenü

### Kleinigkeiten zum Start

Halb gegarte **Gillardeau Auster**/ Austerncreme/ Nori Alge  
Apfel/ Gurke und Ingwer/ Limone/ 5 Jahre im Holzfass gereifte Sojasauce  
*Champagner Grand Reserve/ Charton Guillaume*  
\*\*\*

**Pertuis Spargel** aus Frankreich/ pochirtes knuspriges Ei vom **Bressehuhn**/  
Remoulade vom Chardonnaytraubenkernöl/  
Saiblingskaviar „Ernte 2018“  
*2016 „Chardonnay“ Macon Solutre Pouilly/ Domaine Cheveau/ Burgund*  
\*\*\*

**Bretonischer Wolfsbarsch** „petit bateau“/ Bärlauch/  
Tomatenkompott/ Beurre Blanc und Wiesenkräuter  
*2017 St.-Aubin Le Banc/ Pierre Yves Colin Morey/ Burgund*  
\*\*\*

Getauchte **Sankt Jakobsmuschel**/ Erbsenpüree und Gemüse/  
karamellisierte Hühnerhaut/ gebundene Hühnerbrühe und Perigord Trüffel  
*2015 Spätburgunder „Tschuppen“/ Hans Peter Ziereisen/ Baden*  
\*\*\*

**Schulterscherz vom Wagyu Rind**/ gebraten und geschmort/  
Karotten und Zwiebeln/ kräftige Schmorsauce/  
Püree von bretonischer Kartoffel und Rohmilchbutter  
*2009 Chateau Le Reysse/ Medoc-Bordeaux*  
\*\*\*

**Käse vom Wagen**/ Maître Affineur Waltmann aus Erlangen  
*2017 Gewürztraminer Spätlese „Rosenduft“/ Theo Minges/ Pfalz*  
\*\*\*

### Vanille aus Tahiti/

Charlotte von der Vanille mit Baumkuchen und Passionsfrucht/  
geschäumte Creme Catalane/ Zitrusfrüchte/  
Cremeeis von der Vanille und Kokos/ klassische gebrannte Creme  
*2010 Riesling Auslese „Dhron Hofberger/ Staffelter Hof/ Mosel*

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

**Menü ohne Jakobsmuschel 95€/ begleitende Weine 47€**

**Menü ohne Jakobsmuschel und Spargel 85€/ begleitende Weine 41€**

### Einzelpreise der Gerichte

**Vorspeise 19€**

**als Vorspeise oder  
Zwischengericht 21€**

**als Zwischen oder  
Hauptgericht 21€/ 43€**

**als Vorspeise oder  
Zwischengericht 23€**

**als Hauptgericht 41€**

**Portion 15€**

**Portion 15€**

Alle Preise sind in EURO und verstehen sich inklusive MwSt.  
März 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€**

\*\*\*

### **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€**

## 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€
Roastbeef vom <b>Jan Bull</b> (Pommersche Färsen/ 30Tage über Buchenholz gereift)	Deutschland	100g/ 15,90€
Filet vom <b>Charolais Rind</b>	Frankreich	100g/ 16,90€

### Beilagen zu den Steaks

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

- Grillgemüse mit Olivensalz/Auberginencreme/geschmorte Perlzwiebeln/Spitzpaprika und Kartoffelgratin **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.  
März 2019