

MARBLE & CO.



VORSPEISEN

Graved-Lachs-Mittelstück * (GC) (OS)

Artischocken-Trilogie, Zitronen-Confit, knuspriger Buchweizen

Gebackene Rote Beete in Salzkruste (VG) (GC)

Sainte-Maure-Ziegenkäse, Alpenaprikosen-Balsamico

Jumbo-Krabbensalat (GC)

Pomelo, Avocado, geröstete Erdnüsse, Kokosnuss, Miang-Sauce

Langsam gegarter Schweinebauch (GC)

Babykarotten, Orangenglasur, Reduktion aus gereiftem Apfelessig

MARBLE & CO Signature

Gestampfte Kartoffeln mit Butter aus der Normandie (GC) (OS)

Schnittlauch, Oscietra-Kaviar von Calvisius, Crème fraîche*

Gerösteter Gemüse-Tian (PB) (GC)

Pesto-Cashew-Mayonnaise, Rucola, Nyons-Oliven, Banyuls-Essigjus

SALATE

Toskanischer Grünkohlsalat (GC)

RIND

Schweden, Swami * (GC)

Gegrilltes Rinderlendensteak, 45 Tage gereift, 300/320 g

Deutschland, Bayern, Simmental* (GC)

Gegrilltes Rib-Eye Steak („Entrecôte“), 30 Tage gereift, 300/320 g

USA Illinois, Black Angus, „Linz Family“ * (GC)

Gegrilltes USDA-zertifiziertes Prime-Rib-Eye-Steak,

30 Tage gereift, 300/320 g

Frankreich, Jersey-Rind „Ferme des Belles Robes“ * (GC)

Gegrilltes Prime-Rib-Eye-Steak, 30 Tage gereift, 400/450 g

Frankreich, Aubrac * (GC)

Rinderfilet, 20 Tage gereift, 160 g

*MARBLE & CO Signature Burger**

Jersey-Rindfleisch-Patty, Wiener Brötchen, Tête-de-Moine-Käse,

gegrillter Pancetta, gebratene Beefsteak-Tomate, rote Zwiebel,

Olivenmarmelade, Trüffel-Dip, Parmigiano-Reggiano-Pommes

KALB, SCHWEIN, LAMM UND GEFLÜGEL