

MENÜ ANTAMA

SAUERTEIG KARTOFFELBROT

Geschlagene Butter | ANTAMA Olivenöl

BEEFTATAR

Sauerrahm | Meerrettich | Rote Beete | Apfel

KAISERGRANAT

Kohlrabi | Kimchi | Dashi | Bisque

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Purple Curry | Sellerie | Schwarze Nuss | Nashi-Birne

ODER

KABELJAU

Wasserspinaat | Kizami Wasabi | Haselnuss | Petersilie

APFELSCHNITTE

Zitronenverbene | Sauerrahmeis | Ingwer

4 Gänge 89

VORSPEISEN

SASHIMI THUNFISCH

Schwarzer Rettich | Kalamansi | Koriander

23

BEEFTATAR

Sauerrahm | Meerrettich | Rote Beete | Apfel

22

HOKKAIDO JAKOBSMUSCHEL

Karotte | Sorbet | Arabica

26

KÜRBISSCHAUMSUPPE

Hamachi | Zitronenmayonnaise

16

KALBSBRIES

Handgemachte Tagliarini | Kräuter

25

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Rucola | Honigtomate | Parmesan | Pinienkerne

19

HAUPTGERICHTE

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Purple Curry | Sellerie | Schwarze Nuss | Nashi-Birne

42

KABELJAU

Wasserspinat | Kizami Wasabi | Haselnuss | Petersilie

38

KALBSBACKE & HERZBRIES

Kerbelknolle | Kartoffel | Buchweizen | Himbeere

39

SALAT ANTAMA

Rinderfilet | Garnele | Radieschen | Avocado | Quinoa

25

HANDGEMACHTE PARMESANPASTA

24

180g Rinderfilet +20 | Gambas vom Grill +16

ANTAMA STEAK

Argentinisches ANGUS Filet	200 g	39
Grass-fed	300 g	49
U.S. Black ANGUS Filet , Greater Omaha GOP	200 g	48
Grain-fed	300 g	59
Irish HEREFORD Rib Eye , John Stone	350 g	48
Grain fed Dry Aged		
Argentinisches ANGUS Roastbeef	300 g	42
Grain fed		

Kräuterbutter | Chimichurri | Trüffeljus

AD ON

Speckbohnen	5	Getrüffelte Pommes	7
Grillgemüse	5	Gemischter Salat	6
Wilder Brokkoli	5	Rosmarinkartoffeln	5

DESSERT & KÄSE

PANNA COTTA

Weinbergpfirsich | Creme | Sorbet

16

APFELSCHNITTE

Zitronenverbene | Sauerrahmeis | Ingwer

15

SORBETVARIATION

Karamell Blätterteig | Beeren

12

AUSWAHL AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE

Senf | Früchtebrot

16