Silvester
Special Menu

Austern

Erlesene Austern auf Eis serviert (R) je Stk. 5.00

Als Begleitempfehlung zu frischen Austern empfehlen wir ein Glas Laurent-Perrier La Cuvée

Vorspeisen

Kaviar (Ossetra) 30g (A, C, D, G) 73.00
Brioche, Crème fraiche

Beef Tatare Supreme (C,M) 27.00
schwarzer Trüffel

Trüffel-Kroketten (C, G, H) 23.00
Erdäpfel-Kroketten, schwarzer Trüffel, Käse, Trüffel-Mayonnaise

Erdäpfel Kaviar Gratin (A,D,N) 26.00
Fladenbrot, Kreuzkümmel, Tahini

Kürbiscremesuppe (G) 8.50
Ziegenkäse, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Kürbiscremesuppe auch in veganer Variante möglich

Salate

Gemischter Salat (O) 12.00
Mix-Salat, Kirschtomaten, Balsamico Dressing

Caesar Salat (G) 16.00
Knuspriger Speck, Salatherzen, Parmesan, Kapern

Gourmet-Zusatz
zum Salat

Riesen Garnelen (B)	3 Stk.	13.00
Hühnerbrustfilet	100g	10.00
Rinderfiletspitzen	100g	13.00
Trüffel-Kroketten (C, G)	je Stk.	7.00

Vegan

Karfiolsteak (E, F) 22.00
Hummus, Kräuter, Tahini

808 Purple Burger 24.00
Pommes Frites, Rotkraut, veganer Fetakäse, eingelegte Zwiebeln, Aioli

Pasta & Risotto

808 Gnocchi Rustico (G, H) 26.00
Knuspriger Speck, Erbsen, Thymian, Knoblauch, Parmesan

Trüffelrisotto (G, H) 32.00
Risotto, Trüffelpesto, schwarzer Trüffel, Parmesan

Adriatische Garnelen-Tagliatelle (G, H) 27.00
Safran, Weißwein, Petersilie, Knoblauch

Fisch

Wolfsbarschfilet (D, G, O) 33.00
Winterkarfiol-Ensemble, Chamapgner-Sauce

Mediterranes Thunfischsteak (D, N) 36.00
Tomaten, Kapern, Sesam, Knoblauch, Oliven

Fregula Oktopus (D, I, G) 34.00
gegrillter Oktupus, Fregula, Kräuter, Zitrone

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Preise sind in Euro € angegeben

Aus dem
Parmesanlaib

Trüffel-Tagliatelle aus dem Parmigiano Reggiano 24 M. (C, G, H) 38.00
Tagliatelle, Trüffelpesto, Parmesan, Trüffelbutter, schwarzer Trüffel

Erlesene Verfeinerungen

Riesen Garnelen (B)	3 Stk.	13.00	Rinderfiletspitzen	100g	13.00
Hühnerbrustfilet	100g	10.00	Schwarzer Trüffel	2g	6.00

Unsere erlesenen Verfeinerungen sind auch für Fleischgerichte und andere Speisen geeignet

Fleisch

Maishuhn New Style (C, G) 31.00
Maishühnchen, schwarzer Trüffel, Kartoffelpüree, Pak Choi

Wagyu Burger (C, G) 36.00
Pommes Frites, eingelegte Zwiebeln, Cheddar-Käse, Trüffel-Mayonnaise, Salatherzen

Gentleman's Cut 300g 49.00
eine weitere Beilage nach Wahl

Lady Cut 200g 39.00
eine weitere Beilage nach Wahl

Beilagen

Babykartoffeln (C, G, H) 12.00
Basilikumpesto, getrockneter Fetakäse

Pommes Frites 8.00
Add on · schwarzer Trüffel 5.00

Gemischer Salat (O) 6.00

Kartoffelpüree (C, G) 8.00
Add on · schwarzer Trüffel 5.00
Add on · Karamellisierte Butter 3.00

Wagyu Steak
A5 Miyazaki

Filet	*Japan Miyazaki*	100g	90.00
Strip	*Japan Miyazaki*	100g	60.00
Rib Eye	*Japan Miyazaki*	100g	60.00
Royal Trio Tasting			55.00

Japan Miyazaki · Filet / Strip / Rib Eye je 30g

Saucen / Dips

Ketchup	4.00
Trüffel Mayonnaise (C)	5.00
Käse-Mayonnaise (leicht Scharf) (C, G)	5.00
Vegane Aioli	5.00
Gravy Sauce (O)	7.00

Desserts

Creme Brulée (C, G) 13.00

808 Fudgy Brownie (C, G) 15.00
Karamell & Vanilleeis

Gedeck 3.50 pro Person
(Bio-Brot & Olivenöl - Gruß aus der Küche)

Für jede mitgebrachte Torte wird eine Pauschale von 2,50€ p.P. verrechnet

ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG:

Allergen	Abkürzung
Glutenhaltige Getreide	A
Krebstiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Sojabohnen	F
Milch	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesamkörner	N
Schwefeldioxid und Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Eight o' Eight
808
restaurant cafe cocktailbar