

# HIERONYMUS

## SPEISEKARTE

# CHEF'S SECRET

Menü von Chef de Cuisine Robert Adam

Preis pro Person

4 Gänge Plant Based | 70

4 Gänge | 85

5 Gänge | 95

Eine passende Weinbegleitung empfehlen Ihnen unsere Sommeliers

Preis pro Person

4 Gänge | 34

5 Gänge | 41

Mit kulinarischen Grüßen von Robert Adam

## VORSPEISEN

<b>TATAKI VOM RIND</b> 2X Hokkaidokürbis   Jalapeno		22
<b>CARPACCIO »DELUXE«</b> Portwein   Trüffel   Topinambur   Rucola		21
<b>ROTE BEETE</b> Arancini   Orangen-Walnuss-Marinade   Hummus	<i>vegan</i>	18
<b>HIERONYMUS CAESAR SALAD</b> Romanaherzen   karamellierte Walnüsse   knusprige Schwarzwurzel		16

## SUPPEN

<b>PETERSILIENWURZEL</b> 2-farbige Suppe   Speck-Crostini		16
<b>ESSENZ VOM RIND</b> Pilztörtchen   Liebstöckel		18
<b>HOKKAIDO</b> Kürbiscremesuppe   Amarettini Wan Tan   Apfel-Ciderschaum		15

## HAUPTGERICHTE

### COUSCOUS-TÖRTCHEN

Ratatouille | fruchtige Currysauce | Rucola

*vegan*

23

### GNOCCHI »GEBRATEN«

Lauwarmer Rosenkohlsalat | Gemüsevinaigrette | bunte Kartoffelchips

*vegan*

23

### ZANDERFILET

Parmaschinken | Geräuchertes Graupenrisotto | Junglauch | Krustentierbisque

32

### ZWIEBELROSTBRATEN »CHEF STYLE«

Rumpsteak 180 g | Portweinschalotte | 2 x Pastinake | Röstzwiebel

36

### BLACK-ANGUS-OCHSENBACKEN

Wirsing-Kompott | Steinpilz-Polenta

34

## BURGER

### BLACK-GRANA-PADANO-BURGER [180 g WAGYU BEEF]

Tomatenmarmelade | Grana Padano | Pancetta | Knoblauchfries

20

### HIERONYMUS-BBQ-VEGGIE-BURGER

No-Beef-Pattie | Grillkäse | White-BBQ-Mayo | Jalapeno-Gurken | Fries

*vegetarisch*

18

## VOM ROBATAGRILL

US-RINDERFILET	<i>200 g</i>	38
KARREE VOM DUROC-SCHWEIN	<i>250 g</i>	34
KARREE VOM IBERICO-SCHWEIN	<i>je 100 g</i>	14
LAMMRÜCKEN	<i>200 g</i>	35
T-BONE STEAK VOM CHIANINA RIND	<i>je 1 kg</i>	110
NACKEN VOM ALLGÄUER WAGYU RIND	<i>200 g</i>	30
	<i>300 g</i>	40

### UNSERE SPECIAL CUTS FINDEN SIE IM REIFESCHRANK

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten vom Grill  
ganz nach Ihren Wünschen zu.

## ON TOP

+ DREI RIESENGARNELEN	9
+ PHILLY-CHEESE-STEAK-TOPPING	8
+ ÜBERBACKEN MIT KRÄUTERKRUSTE	6

## SAUCEN

HAUSGEMACHTE RÖSTZWIEBELBUTTER	4
SALSA ROMESCO	5
JUS VON SCHWARZEM KNOBLAUCH	6

## GRILLBEILAGEN

CREMIGE STEINPILZPOLENTA	6
MEERSALZKARTOFFEL & AIOLI	7
KLEINER WILDKRÄUTERSALAT Gegrillte Rosmarinfocaccia	7
KOHL HOCH 3 Spitzkohl geschmort   Romanesco geröstet   Blumenkohl	7,5
KNOBLAUCHFIES Gran Padanao   Knoblauchdip	6,5
PORTION POMMES Ketchup   Mayonnaise	6

## DESSERTS

### ROSMARIN CRÈME BRÛLÉE

Gewürzorange Ragout | Glühweinsorbet

13

### VALRHONA PURE SCHOKOTARTE

Safranbirne | salziges Karamelleis

16

### PECABROWNIE

Cassis-Sorbet | Kokosjoghurt | Mandelkaramell

14

### TETE DE MOINE »MÖNCHSKÖPFE«

Senfrüchte | Walnuss-Röstbrot | Sc. Cumberland

15