

HIERONYMUS

SPEISEKARTE

CHEF'S SECRET

Menü von Chef de Cuisine Robert Adam

Preis pro Person

4 Gänge | 75

5 Gänge | 85

Eine passende Weinbegleitung empfehlen Ihnen unsere Sommeliers

Preis pro Person

4 Gänge | 29

5 Gänge | 35

Mit kulinarischen Grüßen von Robert Adam

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

BRESAOLA Geräucherter Ricotta Ofenpaprika Wildkräuter	20
CARPACCIO »BAYRISCH« Feldsalat Röstzwiebelcreme Eingelegter Rettich	22
SUMMER ROLLS Rote-Beete-Glasnudelsalat Erdnuss-Dip	<i>vegan</i> 18
HIERONYMUS CAESAR SALAD Romanaherzen Brotchips Eingelegte Melone Speckchip	16

AUS DER SUPPENKÜCHE

BAYRISCHE BOUILLABAISSE Knoblauchbrot Sauce Rouille	21
PARMESANSCHAUM Basilikumluft Kräuter-Crostini	12
GRÜNE GAZPACHO Apfel-Sellerie-Tatar Rauchmandel	12

EINFACH MAL OHNE...

VEGANER GRILLTELLER

Aubergine | Mais | Ofentomate | BBQ Aromen

vegan

23

MANGOLD EINTOPF

Tomaten-Beurre-Blanc | Confierte Kartoffel | Kerbel

vegetarisch

21

AUS DEM WASSER

BACHSAIBLING

Zweimal Blumenkohl | Estragon-Beurre-Blanc

34

MODERNE KLASSIKER

RINDERFILET »SAUERBRATEN«

Estragon-Karamellsauce | Sellerie | Grüne Bohnen

36

SCHWEINEBACKERL

Ananas-Sauerkraut | Bergkäse-Kartoffelpüree

32

BURGER

HIERONYMUS BEEF BURGER

180 g Rind | Rote Zwiebelmarmelade | White BBQ Mayo | Trüffel Fries

19

HIERONYMUS VEGGIE BURGER

Ziegenkäse | Süßkartoffel | Thymianhonig | Rucola | Fries

vegetarisch

18

AUS DEM FEUER

US RINDERFILET	<i>200 g</i>	36
KARREE VOM DUROC-SCHWEIN	<i>250 g</i>	32
KARREE VOM IBERICO-SCHWEIN	<i>je 100 g</i>	13
LAMMRÜCKEN	<i>200 g</i>	35
T-BONE STEAK VOM CHIANINA RIND	<i>je 1 kg</i>	110
TOMAHAWK VOM RIND	<i>je 1 kg</i>	99

UNSERE SPECIAL CUTS FINDEN SIE IM REIFESCHRANK

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

PIMP YOUR STEAK

+ DREI RIESENGARNELEN	6
+ ÜBERBACKEN MIT KRÄUTERKRUSTE	6
+ GÄNSELEBER & ZWIEBELMARMELADE	12

UNSERE SAUCEN

HAUSGEMACHTE RÖSTZWIEBELBUTTER	4
ROTE CHIMICHURRI	5
ZITRONEN-SPECK-JUS	5

EMPFEHLUNGEN ZU DEN STEAKS

FREGOLA SARDA

Mediterranes Pesto | Parmesan-Crunch

7

MEERSALZKARTOFFEL

Petersilien-Aioli

6

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT

Knoblauch-Crostini

6,5

TRUFFLE FRIES

Trüffelmayo | Belper Knolle

7

SÜSSES UND SÜNDIGES

CRÈME BRÛLÉE

Passionsfrucht & Tonkabohne | Kirsch-Bier-Sorbet | Minz-Erde

12

VALRHONA GRAND CRU 70 % GUANAJA

Luftschokolade | Zweimal Mango | Thai Chili

16

RAINBOW MUFFIN

Passionsfrucht-Banane | Kokos-Tamarinden-Eis

vegan

13

MARINIERTER PARMESAN

Basilikum | Kirschtomate | Alter Balsamico | Pinienkerne

14