
McQueens

❧ Vorspeisen ❧

Ceviche vom Wolfsbarsch - 18
Gurke / Radieschen / Koriander / Limette

Jakobsmuschel - 18
Chilli / Limette / Beurre blanc

Spicy Prawns - 18
3 Stück / Rosmarin / Chilli /
Knoblauch / Babyspinat

Pulpo - 18
Aji Amarillo Marmelade / Spitzkohl /
Granatapfel / Koriander

Monty Tartar - 13
Rote Bete / Scharlotten / Walnüssen /
Minze / Kapern

Cesar Salat - 14,50
Romanasalat / Parmesan / Cesar Dressing /
Bacon / Kirschtomaten
+ Maishähnchen - 8
oder Garnelen - 12

Burrata - 16
Kirschtomate / Basilikum /
Olivenöl

Tartar vom Rind - 18
Gurke / Frühlingslauch / Koriander /
Sesam-Soja-Creme

❧ Hauptgänge ❧

Rinderfilet - 38
200 g / Gemüse der Saison

Entrecôte - 37
250 g / Gemüse der Saison

Soßen - 3
Madeira-Soja-Soße
Orangen-Teriyaki-Soße
Chilli
Caffe de Paris Butter

Trüffel Mayonnaise - 5

Wolfsbarsch - 30
Blumenkohl-Kurkuma-Püree /
Gemüse der Saison

Lachs - 28
Steckerübenpüree /
Gemüse der Saison

**California Chicken
Quinoa Bowl - 21,50**
Schwarze Bohnen / Avocado /
Rotkohl / Quinoa / Baby Leaf Salat /
Maispoularde

Spaghetti alla siciliana - 26
Rummo Pasta / Pistazienpesto /
Burrata / Guanciale

Trüffelrisotto - 32
Risottoreis / Schalotten / Weißwein /
Parmesan / Trüffel

Gnocchis - 22
Safranbechamel / Pistazie /
Choclo Mais / Zuckerschote

❧ Desserts ❧

Schokoladenkuchen - 11

Crème brûlée - 11

White Chocolate Cheesecake - 11

Käseplatte - 18
Chef's choice of five

McQueens

Appetizers

Ceviche from sea bass - 18
Cucumber / Radish / Coriander / Lime

Scallop - 18
Chilli / Lime / Beurre blanc

Spicy Prawns - 18
3 Piece / Rosemary / Chilli /
Garlic / Baby Spinach

Pulpo - 18
Aji Amarillo Jam / Cabbage /
Pomegranate / Coriander

Monty Tartar - 13
Beetroot / Shallots / Walnuts /
Mint / Capers

Cesar Salad - 14,50
Romaine lettuce / Parmesan / Cesar Dressing /
Bacon / Cherry Tomatoes
+ Corn Chicken - 8
or Shrimp - 12

Burrata - 16
Cherry Tomato / Basil /
Olive Oil

Tartar of Beef - 18
Cucumber / Spring Onion / Coriander /
Sesame Soy Cream

Main Courses

Beef Tenderloin - 38
200 g / Seasonal Vegetables

Entrecôte - 37
250 g / Seasonal Vegetables

Sauces - 3
Madeira Soy Sauce
Orange Teriyaki Sauce
Chilli
Caffe de Paris Butter

Truffle Mayonnaise - 5

Sea Bass - 30
Cauliflower Turmeric Puree /
Seasonal Vegetables

Salmon - 28
Mashed Turnips /
Seasonal Vegetables

**California Chicken
Quinoa Bowl - 21,50**
Black Beans / Avocado /
Red Cabbage / Quinoa / Baby Leaf Lettuce /
Corn-Fed Chicken

Spaghetti alla siciliana - 26
Rummo Pasta / Pistachio Pesto /
Burrata / Guanciale

Truffle Risotto - 32
RisottoRice / Shallots / White Wine /
Parmesan / Truffle

Gnocchis - 22
Saffron Bechamel / Pistachio /
Choclo Corn / Snow Pea

Desserts

Chocolate Cake - 11

Crème brûlée - 11

White Chocolate Cheesecake - 11

Cheese Board - 18
Chef's choice of five