

VORSPEISEN

OREGANO-PIZZABROT	8
CREAMY BURRATA Bunte Tomaten auf Basilikumpesto mit Büffelmilch-Burrata & schwarzem Trüffel	16
TUNA TATAR Yellowfin Thunfischtatar, Ponzusauce & Avocado-Creme	17
ZUCCHINIBLÜTEN Tempura-Zucchini Blüten gefüllt mit einer Ricottacreme auf einer Tomatenvinaigrette	18
SEXY TRUFFLE PIZZA Unsere einzigartige Pizza	17
CRISPY CALAMARI Gebackene Patagonia Calamari & Zitronen mit einer Chilimayonnaise	19
GRILLED WILDWATER GAMBAS Gegrillte Wildwassergarnelen in einer Spicy-Kokosnusscreme	22
GILLARDEAU AUSTERN Die beste Auster der Welt mit Rotweinscharlotten	pro Auster 6
OSSETRA KAVIAR mit Blinis & Schnittlauch	pro 10 g 30

BONDI HIGHLIGHT'S

PERFEKT ZUM TEILEN - FÜR 2 BIS 4 PERSONEN



FRANZÖSISCHE WILDFANG-LANGUSTE

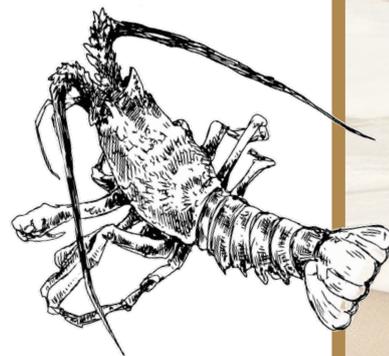
Gegrillte Languste mit einer gerösteten
Paprika-Aioli & knackigem Pizzabrot

pro 100 g 22

WAGYU TATAKI FLAMBIERT

MS9 Wagyu Tataki mit schwarzem Trüffel
und einer Ponzu Sauce

ab 36



HOCHSEE-FISCH

Als Beilagen reichen wir kanarische Kartoffeln & einen Sommersalat

FLAMBIERTER LACHS 28
Premium-Rückenloin flambiert auf einer Honey-Mustard-Sauce

DORADE ROYAL 34
Ganze Dorade gegrillt und am Tisch filetiert

GEGRILLTER PULPO 38
Zart gekocht und kross gegrillt

YELLOW FIN TUNA-TATAKI 45
Flambiertes Thunfisch-Tataki "rare" mit Avocadocreme

GANZE SEEZUNGE Tagespreis
Nordseeseezunge in Zitronenbutter gebraten

LOUP DE MER



...IN DER SALZKRUSTE 49 P.P.

Ganzer Wolfsbarsch, in der Salzkruste
mit Grillgemüse & Kartoffeln, am Tisch filetiert

HOMEMADE PASTA

TRÜFFEL PASTA
Unsere berühmte Trüffelpasta
mit schwarzem Trüffel

29

SALMON SPAGHETTI
Hausgemachte Spaghetti mit einer
Spinatsahnesauce und Lachsstücken

19

SPAGHETTI GAMBAS
Hausgemachte Spaghetti mit einer
feinen Tomatensauce und Gambas

29

TRÜFFEL & FILET
Trüffelpasta mit feinem Rinderfilet
ab zwei Personen

49 p.P.

SAFRAN TAGIATELLE
Hausgemachte Tagliatelle mit Hähnchen und
Pilzen in einer cremigen Safransauce

26

GEMÜSEPASTA & BURRATA
Saisonales Gemüse auf frischer Pasta mit einem
cremigen Burrata

22

850° - GRILL

Als Beilagen reichen wir Fries & Bondi Sauce mit Caesar Salad

FILET STEAK

45

Filet Steak "hochgeschnitten" aus australischem Beef, "rare" gegrillt

AUSTRALISCHES RIB EYE

pro 100 g / 22

Gegrillt bei 850°, ab 350 g
Auf einer heißen Platte serviert, "medium-rare"

CHATEAUBRIAND

pro 100 g / 26

Das Chateaubriand ist das Mittelstück aus dem Filetstrang
Klassisch mit unserer Sauce Béarnaise serviert, ab 500g

IBERICO BBQ RIBS

49

Ca. 650 g - 48 Stunden gegart
Heiß gegrillt mit unserer BBQ Sauce

JACK'S CREEK WAGYU STRIPLOIN

135

Das zarte MS 9 Wagyu Striploin wird bei 850° gegrillt und auf einer heißen Platte serviert. Los geht's bei ca. 300 g

WORLD'S BEST STEAK



JACK'S CREEK WAGYU TOMAHAWK MS9 PRO 100 G-30



Ein Statement auf dem Grill:

Das Tomahawk Steak von der australischen Jack's Creek Farm gilt als "bestes Steak der Welt". Es stammt von Wagyu-Rindern mit bis zu 98 % Wagyu-Anteil und wird 450 Tage getreidegefüttert. Mit einem Marmorierungsgrad von 9 bietet es höchste Zartheit und Saftigkeit.

FEINE SALATE

SOMMERSALAT

Salatmix mit Melone & Fetakäse,
Zitrus-Chili-Vanille Dressing

19

mit Gambas 29

CAESAR SALAT

Romanasalat mit Parmesan,
Cherry-Tomaten & Caesar Dressing

19

mit Hähnchen 29