

Eat whogether.

Whobert Family Dinner

Dieses **3-Gang Abendessen** beginnt mit verschiedenen Gerichten im Tapas-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für Whobert und unserer Idee von Kulinarik sind.

All unsere Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert!

Ab 2 Personen Tischweise
59,- / Person
(Auf Wunsch vegan möglich)



In allen Kulturen der Welt wird gemeinsam gegessen. Der kleine „Whobert“ in uns allen, als weltoffener Genussmensch, liebt die kulinarischen Traditionen dieser Welt! Was sie alle eint: Gegessen wird *whogether!* Mit Speisen die das Herz berühren und Menschen verbinden. Deshalb laden unsere Dishes zum Teilen und gemeinsamen Schlemmen ein.

Who loves to share!?

Snacks / Starter

BROT. 9

Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands (!) von der Bäckerei Phillipps in Waldkirchen
Wahlweise mit hausgemachtem Whommus oder unserer Gewürzbutter

GRAZING BOARD 29

Whobert Style Tapas-Board zum Teilen.
Oliven / WHommus / Anti Pasti / Käseauswahl / Luftgetrockneter Schinken / Fenchelsalami / Brot

TATAR 19

Tatar von der Weidefärsse / Whobert-Style-Umami-Marinade / Liebstöckel-Mayonnaise / Confierte Tomaten / Eigelb

TOMATEN-BROT-SALAT 16



Bunte Tomaten / Geröstetes Sauerteigbrot / Basilikum / Ruccula / Kräuteröl / Whobert-Marinade / Burrattacreme

RAINBOW LAX 19

Fjordlachs Whobert Style / Wakame-Erbesen-Creme / Gepickeltes Gemüse / Wasabi-Erbesen

OKONOMIYAKI 17

Japanischer Pfannkuchen. Eine Geschmacksexplosion:
Pfannkuchen mit Dashi / Tonkatsu-Sauce / Frühlingslauch / Furikake / Japanische Mayonnaise / Eingelegter Ingwer / Bonito-Flocken

Main Dishes

WHOBERT FRIED CHICKEN 27

Gebackenes Maishähnchen / Whobert-Sweet-Chili-Sauce / Japanischer Gurkensalat / Kräuter / Limette / Sushi-Reis

TEMPURA AUBERGINE 19

Außen crunchy, innen creamy / Teriyaki / Sesam / Schwarze Miso-Bohnen-Creme / Sushi-Reis

GEBRATENES ROTBARSCHFILET 27

Bouillabaise-Kartoffeln / Orange / Fenchel / Salzzitronen-Mayonnaise

STAMPF VOM VERBRANNTEN SELLERIE 19

Sellerie in der Glut gegart / Wildkräuter / Limette / Chili / Olivenöl / Geröstete Sonnenblumenkerne /

PINSA 21

Die bessere Pizza. Im Whobert Style.

Sauerteig-Pinsa / Bianco-Creme / Eingelegte Tomaten / Pecorino / Pistazien-Pesto / Porchetta

SEXY RÖSTBROT 18

Geröstetes Sauerteigbrot / Camembert / Feigen / Ruccula-Pesto / Haselnüsse

PREMIUM SMASHED BURGER 17

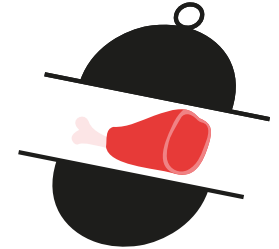
Grob gewolftes Beef aus der Region / auf der Plancha smashed / Gepickelte Rote Zwiebeln / Cheddar / Brioche Bun / Japanische Kewpie-Mayonnaise / Dijonsenf / Fritten

TRÜFFEL FRITTEN 17

Crunchy Fritten / Frischer Trüffel / Parmesanspähne / Trüffel-Mayo

Steaks

Ausgesuchte Qualität wie ihr sie von uns aus der *Steakmeisterei* seit 2014 kennt: Nachhaltig aufgezogene Weidefärsen aus der Region mit idealen Lebensbedingungen für größtmögliches Tierwohl. *Esst weniger Fleisch und wenn, dann was Gutes!*



FLANKSTEAK ca. 250g / 30

Langsam gegart und kräftig gegrillt. Tranchiert serviert. Genusstipp unter Steakliebhabern.

RIB EYE ca. 300g / 41

Intensiver Flavour, kerniger Biss, charakteristisches Fettagge

FILETSTEAK ca. 200g / 49 || ca. 300g / 69

Butterart, fast schon cremig. Die zarteste Versuchung.

CHATEAUBRIAND ca. 500g / 125

Mittelstück des Rinderfilets im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert. Ideal zum Teilen!

Dry Aged Beef

(Alle Preise je 100g)

Was lange reift wird endlich gut! Mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift: In gewohnter „Steakmeisterei Carnothek Qualität“ servieren wir euch weiterhin allerbestes Dry Aged Beef aus unseren eigenen Reifeschränken!

RIB EYE STEAK 16,5

BONE-IN RUMPSTEAK 13,5

BONE-IN RIB-EYE 13,9

T-BONE-STEAK 16,5

PORTERHOUSE 17,5

Sides

(nur zu den Steaks bestellbar)

Kartoffelpü 6

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Fritten 6

mit Knoblauch und Rosmarin

Wald- und Wiesenpilze in Miso-Rahm 6

Gerösteter Brokkoli mit Mandeln und Feta 6

Salat 5

Whobert Style Steakbutter 3

Rotweinjus 5

Dessert

NASCHPORTION

täglich wechselnde Nascherei

4,50

TIRAMISWHO

Whobert Style Tiramisu

Himbeer-Bisquit /

9

NEW YORK CHEESECAKE

7