

# 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 / Burratacreme

### 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

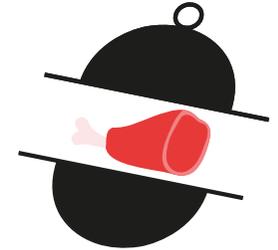
Grob gewolftes Beef aus der Region / auf der Plancha gesmashed / Gepickelte Rote Zwiebeln / Cheddar / Brioche Bun / Japanische Kewpie-Mayonnaise / Dijonsenf / Fritten

## 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