

V I C O

FINE DINING STEAKHOUSE

VORSPEISEN

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind

Wachtelei | Trüffelmayonnaise | Kapernäpfel | Brioche

24 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Erbsenpüree | Pancetta-Crunch | Zitronenöl

28 €

Burrata di Bufala

Konfierte Datterini-Tomaten | Basilikum-Kaviar | Geröstete Pinienkerne

19 €

AUS DEM 800°C BEEFER

*Alle Steaks servieren wir mit geräuchertem Maldon-Meersalz
und einer halben gerösteten Knoblauchknolle.*

Filet Mignon

Bayerisches Fleckvieh, 21 Tage Dry Aged
Besonders zart, mager und fein im Geschmack.

200g – 42 € | 300g – 58 €

Ribeye (Entrecôte)

US Prime Beef, Nebraska
Ausgeprägte Marmorierung, intensiver Eigengeschmack, saftiger Fettkern.

300g – 54 € | 400g – 69 €

Wagyu Striploin A5

Kagoshima, Japan
Die höchste Qualitätsstufe weltweit. Schmilzt auf der Zunge.

150g – 110 €

Chateaubriand

Für 2 Personen
Das edelste Stück aus der Mitte des Rinderfilets, am Tisch tranchiert.

600g – 125 €

BEILAGEN & SAUCEN

Stelle deine perfekte Begleitung zusammen (je 7 €)

SIDES

Kartoffelpüree mit frischem schwarzem Trüffel
Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan
Wilder Brokkoli in brauner Mandelbutter
Dreifach frittierte Steakhouse-Pommes

SAUCEN

Klassische Sauce Béarnaise
Dunkler Pfeffer-Cognac-Jus
Hausgemachtes Chimichurri
Café de Paris Butter

DESSERTS

Valrhona Schokoladen-Fondant

Flüssiger Kern | Tahitivanille-Eis | Frische Beeren

16 €

Gebrannte Zitronentarte

Baiser | Pistaziencrumble | Himbeersorbet

14 €

*Bitte wende dich bei Allergien oder Unverträglichkeiten an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*