

Eat whogether.

**Was wird größer,
wenn man es teilt?**

Der Genuss!

In allen Kulturen der Welt wird gemeinsam gegessen. Der kleine „Whobert“ in uns allen, als weltoffener Genussmensch, liebt die kulinarischen Traditionen dieser Welt.

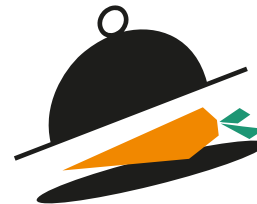
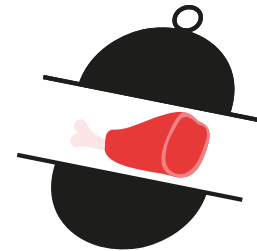
Was sie alle eint: Gegessen wird *whogether!*
Mit Speisen die das Herz berühren und Menschen verbinden.

Deshalb laden unsere Dishes zum Teilen und gemeinsamen Schlemmen ein. Fühlt euch frei, so viel zu probieren, wie ihr mögt.

Für den großen Hunger empfehlen wir euch ca.
3-4 Dishes pro Person auszuwählen.

Wir servieren die Speisen gerne in die Mitte des Tisches,
wenn nicht anderes erwünscht.

Info: Wenn nicht explizit in der Beschreibung
ersichtlich, sind unsere Gerichte pflanzlich.



Who loves to share!?

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 geteilt und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

Ab 2 Personen
59,- / Person

(Auf Wunsch vegan möglich)

Cold Dishes

WHOMMUS & BROT 8

Unser bestes WHOmmus / Olivenöl / Kräuter /
Sauerteigbrot von der Bäckerei Phillipps in Waldkirchen

BUTTERBOARD & BROT 9

Butter / Meersalz / Pfeffer / Geröstete Kerne / Kräuteröl /
Sauerteigbrot von der Bäckerei Phillipps in Waldkirchen

GRAZING BOARD 19

Whobert Style Tapas-Board zum Teilen.
Oliven / WHOmmus / Gepickeltes Gemüse / Blumenkohl /
Käseauswahl / Luftgetrockneter Schinken / Fenchelsalami / Brot

TATAR 19

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

KAROTTATAR 11

Wurzelgemüsetatar / Rote Beete / Confierte Tomaten /
Karotte / Kräuteröl / Whobert-Marinade / Sauerteigbrot

RAINBOW LAX 19

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

BLUMENKOHL 14

Blumenkohl-Tahini-Creme / Gerösteter Blumenkohl /
Koriander / Sesam

WHOBERT STYLE BEEF TACO 12

Gepickeltes Gemüse / Beef / Avocado / Erdnuss /
Kräuter / Limette

Warm Dishes

WHOBERT FRIED CHICKEN 18

Gebackenes Maishähnchen / Whobert-Sweet-Chili-Sauce /
Kräutersalat / Limette / Sushi-Reis

TEMPURA AUBERGINE 16

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

WHOBERT BRISKET 18

Geschmorte Rinderbrust / Balsamico-Karotten /
Drillinge / Gepickelte Zwiebeln

SPITZKOHL 12

Ahorn-Chili-Karamell / Kreuzkümmel /
Mandel-Creme / Kräuteröl / Rote Beete / Gepuffter Roggen

WHOZZA 14

Ein bisschen wie Pizza. Nur ganz anders:
Knusprige Brot-Zunge / Parmesan-Creme / Tomate /
Trüffelpesto / Parmesanspähne

OKONOMIYAKI 17

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

GEGRILLTER SPARGEL 14

Regionaler Spargel / Kapern-Tomaten-Vinaigrette / Balsamico-Schalotten /
Topinambur / Zitronen-Panko

TRÜFFEL FRITTEN 14

Crunchy Fritten / Frischer Trüffel / Parmesanspähne / Trüffel-Mayo

Steaks

Ausgesuchte Qualität wie ihr sie 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 Fettauge

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

Butterzart, 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 RIB-EYE 13,9

PORTERHOUSE 17,5

BONE-IN RUMPSTEAK 13,5

T-BONE-STEAK 16,5

Sides

Kartoffelpü 6

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Mac & Cheese Gratin 6

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 4,50

täglich wechselnde Nascherei

DESSERTVARIATION 12

Variation aus 3 Naschereien