

VORSPEISE

Austern FINES DE CLAIRE (je Stück).....	4.5
Gegrillter Pulpo (Josper Style).....	18.0
Virgin Sauce, Kartoffel Croûtons und Zitrone	
Ceviche	16.9
roh marinierter Seewolf, Limette, Chili, Koriander	
Beef Tataki	18.5
Ponzu, Schnittlauch, rosa Pfeffer	
Tempura Garnele Hot & Sour	17.5
Mango, Basilikum	
Tatar vom Rinderfilet	22.0
klassisch	
Rote Beete und Ziegenkäse Carpaccio	16.0
Himbeeressig, Feldsalat und Quinoa	
Hummersalat Nordic Style.....	34.0
Junger Spinat, Gurke, Dill, Fenchel, Joghurt-Senf Dressing	
Sushi Salmon Love	17.0
Gurke, Kürbis, Kimchi Mayo ...auch vegetarisch möglich	

SALAT

Tomatensalat Trophana	14.5
frische Kräuter, aufgeschlagene Fetacreme und geröstetes Sauerteigbrot	
Feldsalat	9.0
Kartoffel Dressing, Birne	

SUPPE

Rinderkraftsuppe	9.0
hausgemacht	
Feine Gulaschsuppe	9.5
klassisch	
Hummerschaumsuppe	16.0
mit Hummerravioli	

SPECIALS

Beef Wellington	48.0
klassisch	
Lamm Kotelette (Josper Style)	34.5
Jus mit Mandel und getrockneten Früchte	
Französische Maispouarde „halbes Hähnchen“ & Pommes (Josper Style)	27.9
Jus mit Mandel und getrockneten Früchte	
Seezunge „à la meunière“	64.0
in Butter gebraten mit Kartoffel- Gurkensalat	
Loup de Mer (Josper Style)	39.0
Vinaigrette, Zitrone, Kapern, getrocknete Tomaten	
Tandoori Blumenkohl (Josper Style)	21.0
Geröstete Mandeln, Granatapfel, Raita-Joghurtcreme	
Aubergine aus dem Ofen (Josper Style)	24.0
mit Quinoa, Granatapfel, Feldsalat und Zitronen- Joghurt	

GRILL // THE CUTS

SÜDDEUTSCHLAND

Chateaubriand

600g..... 105.0

1000g..... 179.0

Filet Mignon

2x100g..... 38.0

Dry Aged Rumpsteak

200g..... 28.9

300g..... 42.5

500g..... 68.0

Porterhouse

pro 100g..... 14.9

CANADIAN BEEF

Rumpsteak

200g..... 29.5

300g..... 44.0

Filet

200g..... 47.5

300g..... 69.9

SOUTH AMERICA

Hüftsteak

200g..... 24.0

300g..... 36.0

Entrecote

300g..... 42.0

500g..... 67.9

Tomahawk

pro 100g..... 14.5

WAGYU

A5 Wagyu Miazaky

pro 100g... 69.0

CHEF PLATES

Josper Teller..... 29.0

Hüftsteak mit Steaksauce, grüne Bohnen, Röstzwiebeln und Kartoffelgratin

Trophana Steak Teller..... 35.5

100g Hüftsteak, 100g Entrecôte, 100g Rumpsteak mit Trüffelpommes und Grillgemüse aus dem Josper

Trophana Surf & Turf Teller..... 68.0

200g Filetsteak mit halben Hummerschwanz, Trüffelpommes und Grillgemüse aus dem Josper

Tagliata vom Flat Iron Steak Canada..... 32.9

mit gegrilltem Romanasalat, Parmesan und Kartoffelpüree

Butter Chicken..... 24.0

Indisches Butterhähnchen mit aromatischer Tomaten-Cashew-sauce, dazu Belugalinsen, Brokkoli und frischer Koriander

Beef Burger Trophana..... 22.0

Trophana Burger Sauce, Beef Bacon, Salat, Gurke, Tomate, karamellierte Zwiebeln und Cheddar

ADD TO THE CUTS // SPECIALS

Hand Cut French Fries 5.0

Hand Cut French Fries 9.0
mit Trüffelcreme und Parmesan

Kartoffelgratin 7.0
mit Greyzer Käse überbacken

Kartoffelpüree 5.0
klassisch

Vichy-Karotten 5.0
mit Sonnenblumenkernen

Spinat 6.0

Gerösteter Blumenkohl 6.0
mit Granatapfel

Grüne Bohnen 6.0
mit Röstzwiebeln

Feldsalat 5.0
mit Kartoffeldressing

Beete Salat 5.0
mit Walnuss

SAUCES

Sauce Bernaise 4.0

Pfefferjus 4.0

Chimichurri 3.5

Rotwein- Schalottenbutter 3.5

Kräuterbutter 3.5

Trophana Steaksauce 4.0

DESSERT

Blaubeer-Pfannkuchen	12.0
mit Staubzucker und Vanilleeis	
Dame blanche	10.0
mit Vanilleeis, Schlagrahm und warmer Schokoladensauce	
Herrencreme	8.0
Trophana	
Pêche Melba	12.0
Pfirsich und Himbeere	
Kugel Sorbet	4.0
Mango, Zitrone, Erdbeere	
<i>mit Champagner aufgegossen +14.0</i>	
<i>mit Vodka aufgegossen +8.0</i>	

KINDERKARTE

Hausgemachte Fischstäbchen	12.0
mit Kartoffelpüree	
100 %o Hähnchennuggets	12.0
mit Pommes	
Kleiner Beef Burger	12.0
mit Pommes	
Filetspitzen	14.5
mit Kartoffelpüree	
mit Tomatensauce und Parmesan	
Pasta	8.0