

# STARTER

## VORSPEISEN

<b>Gegrillter Schafskäse im Speckmantel / Olivencroûtons / Salat</b> grilled feta / bacon / olive-crouton / salad	<b>9,5 €</b>
<b>Crevettencocktail</b> classic prawn cocktail	<b>9,9 €</b>
<b>Lachstatar / Limettencreme / Kartoffelrösti</b> salmon tatar / lime / coriander	<b>11,5 €</b>
<b>Rindertatar / Croûtons / Salatbouquet</b> steaktatar / croutons / salad	<b>12,9 €</b>
<b>Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette</b> beefcarpaccio / filet / truffle vinaigrette	<b>16,5 €</b>

## SALATE

<b>Feldsalat / Speck / Kartoffeldressing / Kräutercroutons</b> lamb´s lettuce / bacon / croutons	<b>9,5 €</b>
---	--------------

---

<b>Blattsalate mit Balsamicovinaigrette</b> leaf lettuces	<b>7,0 €</b>
--	--------------

<b>Römersalat – Parmesandressing und Croûtons</b> caesar salad	<b>8,0 €</b>
---	--------------

### wählen Sie hierzu:

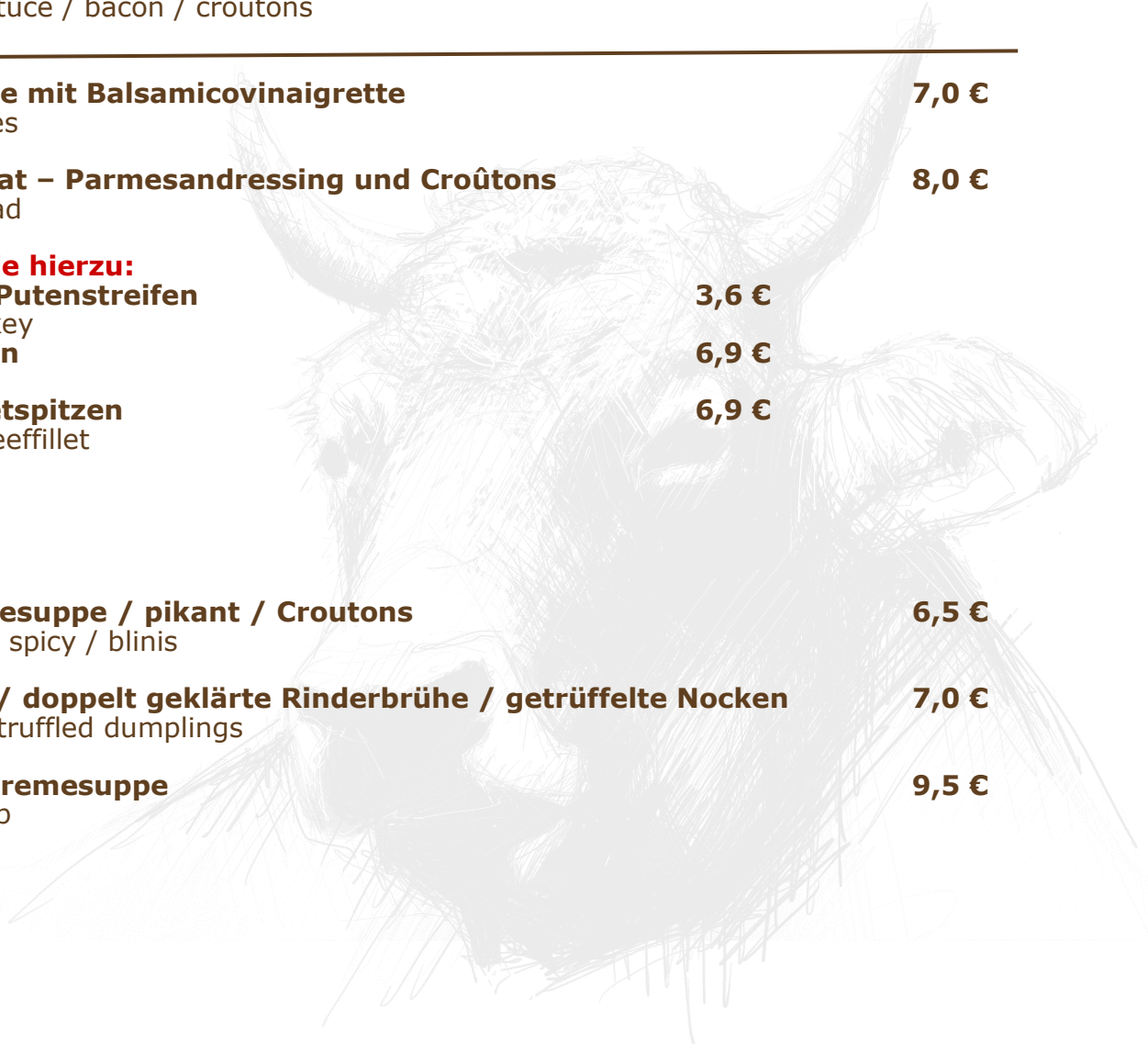
<b>Gegrillte Putenstreifen</b> grilled turkey	<b>3,6 €</b>
<b>3 Garnelen</b> Prawns	<b>6,9 €</b>
<b>Rinderfiletspitzen</b> strips of beeffillet	<b>6,9 €</b>

## SUPPEN

<b>Maiscremesuppe / pikant / Croutons</b> cornsoup / spicy / blinis	<b>6,5 €</b>
--	--------------

<b>Beef Tea / doppelt geklärte Rinderbrühe / getrüffelte Nocken</b> beef tea / truffled dumplings	<b>7,0 €</b>
--	--------------

<b>Hummercremesuppe</b> lobstersoup	<b>9,5 €</b>
--	--------------



# GRILL

## ARGENTINIEN

Genetik: Hereford/Angus / Grasfütterung

<b>Hüftsteak</b> top butt heart	<b>Ladies cut</b>	<b>160 gr.</b>	<b>9,9 €</b>
		<b>250 gr.</b>	<b>15,5 €</b>
<b>Entrecote</b> ribeye		<b>300 gr.</b>	<b>24,0 €</b>
		<b>400 gr.</b>	<b>31,0 €</b>
<b>Rinderfilet</b> tenderloin	<b>Ladies cut</b>	<b>160 gr.</b>	<b>20,0 €</b>
		<b>250 gr.</b>	<b>28,5 €</b>
		<b>350 gr.</b>	<b>37,0 €</b>
<b>Châteaubriand</b>		<b>1000 gr.</b>	<b>108,0 €</b>

## Prime Beef

### USA „USDA PRIME“

Genetik: Black Angus

<b>Flank Steak</b> bavette flanchet		<b>250 gr.</b>	<b>22,5 €</b>
<b>Entrecote</b> Rib eye		<b>300 gr.</b>	<b>36,0 €</b>
		<b>400 gr.</b>	<b>46,0 €</b>
<b>Rinderfilet</b> tenderloin	<b>ladies cut</b>	<b>160 gr.</b>	<b>32,0 €</b>
		<b>250 gr.</b>	<b>44,0 €</b>
		<b>350 gr.</b>	<b>62,0 €</b>
<b>Châteaubriand</b>		<b>1000 gr.</b>	<b>176,0 €</b>

**USDA prime** beschreibt die **höchste Qualitätsstufe** in den USA. Die Tiere erhalten eine spezielle Maiszufütterung. Nur etwa 2 Prozent erreichen den Qualitätsstandard Dieser ist streng limitiert und im öffentlichen Handel somit nicht verfügbar. Die Rinder enthalten einen intramuskulären Fettanteil von mindestens 11 Prozent welcher verantwortlich ist für die **besondere Zartheit** des Fleisches.

## Burger and Ribs

### GREAT SLOW COOKED RIBS

**Spareribs / ganze Rippe / BBQ Sauce** **14,5 €**  
BBQ pork ribs / slow cooked / bbq sauce

### BBQ BURGER

**Porterhouse Burger (ca. 200 gr.) rosa gegrillt** **13,0 €**  
**Hausgemachte BBQ Sauce / Käse / Bacon**  
Housemade bbq / cheese / bacon

# GRILL

## DEUTSCHLAND

**Putenbrust / Honig- Pfefferglasur**  
breast of turkey / honey / pepper

**Ladies cut**    **160 gr. 7,5 €**  
                         **250 gr. 9,5 €**

**Duroc Schweinerücken**  
duroc pork loin

**Ladies cut**    **160 gr. 9,5 €**  
                         **250 gr. 14,5 €**

Saftig und zart ist die Kreuzung aus roten New York Schweinen und dem Iberischen Schwein aus Spanien.

## Bone In

**IRLAND „Prime“ in bone / am Knochen gegrillt**  
Genetik: Hereford / Grasfütterung

**Porterhouse Steak / Roastbeef und grosses Filet**  
porterhouse steak

**800 gr. 82,0 €**

**USA „Marked Style“ in bone / am Knochen gegrillt**  
Genetik: Black Angus

**T-Bone Steak**  
t-bone steak

**400 gr. 42,0 €**

## NEUSEELAND

**Lammkarree**  
rack of lamb

**200 gr. 16,5 €**  
**400 gr. 26,0 €**

## Fish

**Lachs auf der Haut gegrillt / Spinat / Bernaise**  
salmon grilled / spinach / bernaise

**140 gr. 19,0 €**

**Gegrillte ganze Seezunge / Zitronenbutter / Spinat**  
grilled black sole / lemonbutter / spinach

**34,0 €**

**GARSTUFEN: rare | medium rare | medium | medium well | well done**  
Gewichtsangaben im Rohzustand. Gewichtsverlust durch garen.



# Pasta / Vegi

## PASTA / VEGETARISCH

<b>Gefüllte Tomate / gebacken / Spinat / Couscous</b> <i>vegan</i> baked tomatoe / spinach / couscous	<b>10,8 €</b>
<b>Tagliatelle / Trüffelvelouté</b> pasta / creamy trufflesauce / truffles	<b>11,5 €</b>
<b>wählen Sie hierzu:</b> <b>Rinderfiletspitzen</b> strips of beeffillet	<b>6,9 €</b>

## Sides

### BEILAGEN

<b>Steakhouse Pommes</b> 3,6 € steakhouse fries	<b>Ofenkartoffel/ Sourcream</b> 4,2 € baked potatoe
<b>Kartoffelgratin</b> 4,0 € potatoe gratin	<b>Kartoffelecken/ Sourcream</b> 4,2 € potatoewedges / sourcream
<b>Getrübzeltes Kartoffelpüree</b> 4,0 € truffled mashed potatoes	<b>Couscous</b> 4,0 € couscous
<b>Bratkartoffeln</b> 4,0 € roast potatoes	

### GEMÜSE

<b>Grüne Bohnen</b> 4,0 € green beans	<b>Blattspinat</b> 4,0 € spinach
<b>Karotten</b> 4,0 € karottes	<b>Gegrilltes Gemüse</b> 4,0 € grilled vegetables
<b>Maiskolben</b> 4,0 € corncob	

### SALATE

<b>Kleiner Blattsalat</b> 4,0 € small salad	<b>Krautsalat</b> 4,0 € cole slaw
--	--------------------------------------

### SAUCEN

<b>Sauce Bernaise</b> 4,0 € sauce bernaise	<b>Grüne Pfeffersauce</b> 3,6 € green pepper sauce
<b>Hausgemachte BBQ Sauce / rauchig und pikant</b> 3,6 € Porterhouse BBQ sauce / smoky	<b>250ml Flasche zum mitnehmen</b> 5,5 €

### BUTTER

<b>Kräuterbutter</b> 2,2 € butter with herbes	<b>getrübzelte Butter</b> 2,2 € truffled butter
--	--

Alle Preise inklusive Steuern



# Cheese

**Käsedegustation Frankreich und Italien**  
-auf unserem Holzbrett serviert-  
cheese plate france and italy

**13,0 €**

## Dessert

**Cheesecake Creme Brûlée**  
Schokoladen - Cranberry- Chillieis

**8,0 €**

**Gegrillte Banane**  
Mandel- Schokoladensoße / Vanilleeis

**8,0 €**

**Warmer Schokoladenbrownie**  
Baileyscreme

**8,0 €**

**Mandarinensorbet**  
Prosecco

**6,0 €**

**Blueberry Pancakes**  
Ahornsirupeis

**8,0 €**

## Digestif

**ZieglerZiegler Edelbrand**  
abgefüllt für 's Porterhouse

**Alte Zwetschge 2003**

**9,0 €**

**Williams Birne**

**9,0 €**

**Wildkirschbrand N°1**

**11,0 €**

**Gravenstein Apfelbrand**

**9,0 €**

**Waldhimbeergeist**

**9,0 €**

