

STARTER

VORSPEISEN

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel^{a,b} / Olivencroûtons / Salat grilled feta / bacon / olive-crouton / salad	9,5 €
Crevettencocktail Crevetten / Römersalat / Cocktailsauce / Forellencaviar classic prawn cocktail	9,9 €
Lachstatar / Limettencreme / Kartoffelrösti salmon tatar / lime / hash brown	12,5 €
Rindertatar / Wachtelei / Toast / Salatbouquet Steaktatar / quail egg / toast / salad	13,5 €
Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet Trüffelcreme / Parmesan beefcarpaccio / filet / truffle vinaigrette / parmesan	16,9 €
Foie Gras / hausgemachtes Brioche / Calvadosapfel / Salatbouquet gooseliver / homemade brioche / calvadosapples / salad	16,5 €

SALATE

Blattsalate / Balsamicovinaigrette leaf lettuces	8,0 €
Römersalat / Parmesandressing / Kapern / Croûtons caesar salad	9,0 €
wählen Sie hierzu:	
Gegrillte Putenstreifen grilled turkey	4,0 €
3 Garnelen Prawns	6,0 €
Rinderfiletspitzen strips of beeffillet	6,5 €

SUPPEN

Maiscremesuppe / pikant / Croutons cornsoup / spicy / croutons	7,0 €
Beef Tea / kräftige Rinderbrühe / getrüffelte Nocken beef tea / truffled dumplings	7,0 €
Hummercremesuppe lobstersoup	9,5 €

GRILL

ARGENTINIEN

Genetik: Hereford/Angus / Grasfütterung

Hüftsteak top butt heart	Ladies cut	160 gr. 11,9 € 250 gr. 18,0 €
Entrecote ribeye		300 gr. 27,0 € 400 gr. 34,0 €
Rinderfilet tenderloin	Ladies cut	160 gr. 24,5 € 250 gr. 33,0 € 350 gr. 45,0 €
Châteaubriand		1000 gr. 128,0 €

Prime Beef

USA „USDA PRIME“

Genetik: Black Angus Creekstone

Entrecote ribeye		300 gr. 40,0 € 400 gr. 49,0 €
Rinderfilet tenderloin	ladies cut	160 gr. 36,0 € 250 gr. 48,0 € 350 gr. 68,0 €
Châteaubriand		1000 gr. 188,0 €

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.

Fish

Lachs auf der Haut gegrillt / Spinat / Bernaise salmon grilled / spinach / bernaise	19,0 €
Gegrillte ganze Seezunge / Zitronenbutter / Spinat grilled black sole / lemonbutter / spinach	39,0 €

GRILL

Dry Aged

DEUTSCHLAND / dry aged (35 Tage am Knochen gereift)
Genetik: Weiderind Hereford / Fleckvieh / Angus

Flank Steak 250 gr. 25,5 €
bavette flanchet

Roastbeef mit Fettrand / dry aged 300 gr. 35,0 €
Striploin / dry aged 400 gr. 45,0 €

Bone In

POMMERN / dry aged (35 Tage am Knochen gereift)
Genetik: Weiderind Mischrassen

Tomahawk Steak / dry aged (für zwei Personen) 1100 gr. 88,0 €
tomahawk steak

NEUSEELAND

Lammkarree 200 gr. 16,5 €
rack of lamb 400 gr. 30,0 €

Geflügel / Baden Württemberg

Putenbrust / Honig- Pfefferglasur Ladies cut 160 gr. 8,0 €
breast of turkey / honey / pepper 250 gr. 11,0 €
350 gr. 14,5 €

Burger and Ribs

GREAT SLOW COOKED RIBS
Spareribs / ganze Rippe / BBQ Sauce^c 15,0 €
BBQ pork ribs / slow cooked / bbq sauce

BBQ BURGER
Porterhouse Burger (ca. 200 gr.) rosa gegrillt 14,5 €
Hausgemachte BBQ Sauce / Cheddar / Bacon^{a,b,c}
Housemade bbq / cheddar-cheese / bacon

Chrispy Chicken Burger
paniertes Hähnchen / Cocktailsauce / Salat 12,5 €
crispy chicken burger / cocktailsauce / salad

Pulled Pork Burger
Mariniert gegarter Schweinenacken / Krautsalat / BBQ Sauce^c 12,5 €
Pulled pork / cole slaw / bbq sauce

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

Pasta / Vegetarian

PASTA / VEGETARISCH

Gefüllte Tomate / gebacken / Spinat / Couscous <i>vegan</i> baked tomatoe / spinach / couscous	10,0 €
Linguine / Trüffelvelouté pasta / creamy trufflesauce / truffles	13,5 €
wählen Sie hierzu: Rinderfiletspitzen strips of beeffillet	7,5 €

Sides

BEILAGEN

Steakhouse Pommes 4,5 € steakhouse fries	Süßkartoffel Pommes 4,8 € sweet potatoe fries
Bratkartoffeln 4,5 € roast potatoes	Ofenkartoffel/ Sourcream 4,8 € baked potatoe
Kartoffelgratin 4,5 € potatoe gratin	Kartoffelecken/ Sourcream 4,5 € potatoewedges / sourcream
Getrübelftes Kartoffelpüree 4,5 € truffled mashed potatoes	Couscous 4,5 € couscous

GEMÜSE

Grüne Bohnen 4,5 € green beans	Blattspinat 4,5 € spinach
Karotten 4,5 € carottes	Gegrilltes Gemüse 4,5 € grilled vegetables
Maiskolben 4,5 € corncob	

SALATE

Kleiner Blattsalat 5,5 € small salad	Krautsalat 4,0 € cole slaw
------------------------------------------------	--------------------------------------

SAUCEN

Sauce Bernaise 4,0 € sauce bernaise	Grüne Pfeffersauce 4,0 € green pepper sauce
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------

Hausgemachte BBQ Sauce / rauchig^c und pikant 3,8 € Porterhouse BBQ sauce / smoky	250ml Flasche zum mitnehmen 5,5 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

BUTTER

Kräuterbutter 2,2 € butter with herbes	getrübelfte Butter 2,2 € truffled butter
--------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Cheese

Käsedegustation Feigensenf / gesalzene Butter / Baguette cheese plate / fig mustard / salted butter / baguette	12,0 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

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 €
Obstbrand (Apfel und Birne)	8,0 €

Alle Preise inklusive Steuern

Allergene entnehmen Sie bitte aus unserer Allergenkarte
^a Antioxidationsmittel, ^b Nitritpökelsalz, ^c Farbstoff