

VORSPEISEN / STARTER

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel^{a,b}	12,0
Olivencroutons¹ / Salatbouquet Grilled feta / bacon / olive-crouton / salad	
Crevettencocktail	12,0
Crevetten / Römersalat³ / Cocktailsauce^{a,c,3} / Lachscaviar Classic shrimps cocktail	
Lachstatar / Meerrettichcreme / Kartoffelrösti³ / Lachscaviar	17,0
Salmon tatar / horseradish / hash brown / caviar	
Rindertatar vom Filet - Handgeschnitten	18,0
Toast¹ / Salatbouquet / Trüffelmayonnaise / Wachtelei Beef tatar tenderloin / toast / salad / truffled cream / quail egg	

SALATE / SALAD

Gemischte Blattsalate / Balsamicovinaigrette	10,0
Mixed Salad / balsamicovinaigrette	
Römersalat / Parmesandressing / Croûtons¹	11,0
Caesar salad	

wählen Sie hierzu:

gegrillte Putenstreifen	6	Rinderfiletspitzen	9
Grilled turkey		Stripes of beeffillet	

SUPPEN / SOUP

Maiscremesuppe / pikant / Croutons¹	9,0
Corn soup / roasted toast	
Beef Tea / Rinderconsommé / Trüffelnocken	9,0
Beef tea / truffled dumplings	
Hummercremesuppe	12,0
Lobsterbisque	

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Gefüllte Tomate / Spinat / Couscous <i>vegan</i>	15,0
Tomatoe / spinach / couscous	
Linguine / Kirschtomatensauce / Kräuter / Parmesan	15,0
Pasta / tomatoe sauce / parmesan	
Trüffellinguine¹ / Parmesan	16,5
Pasta / creamy truffle sauce	

wählen Sie hierzu:

gegrillte Putenstreifen	6	Rinderfiletspitzen	9
Grilled turkey		Stripes of beeffillet	

FISCH / FISH

Lachs auf der Haut gegrillt - medium / Spinat / Bernaise³	24,0
Grilled salmon / spinach / bernaise	
Gegrillte ganze Seezunge / Zitronenbutter⁷ / Spinat	39,0
Grilled black sole / lemonbutter / spinach	

RIBS AND BURGER

SPARERIBS SLOW COOKED	22,0
Spareribs / ganze Rippe / BBQ Sauce^c BBQ pork ribs / slow cooked / bbq sauce	
BBQ BURGER¹ ca. 220 gramm deutsches Rindfleisch	19,0
Rosa gegrillt / BBQ Sauce^c / Cocktailsauce / Cheddar / Bacon^a Medium / bbq and cocktail sauce / cheddar cheese / bacon	
CHRISPY CHICKEN BURGER¹	16,0
Paniertes Hähnchen / Cocktailsauce / Tomate / Salat Cocktail sauce / tomatoe / salad	
PULLED PORK BURGER¹	16,0
Mariniert gegarter Schweinenacken / Krautsalat / BBQ Sauce^c Pulled pork / cole slaw / bbq sauce	

ARGENTINIEN – GENETIK: HEREFORD/ANGUS

Hüftsteak	ladies cut 160 gr.	15,0
Sirloin	250 gr.	20,0
Entrecote	300 gr.	36,0
Rib-Eye	400 gr.	44,0
Rinderfilet	160 gr.	32,0
Tenderloin	250 gr.	42,0
	-Mittelstück vom Filet am Tisch tranchiert-	1.000 gr. 154,0

POMMERN

Dry Aged Tomahawk / Bone In	am Tisch tranchiert 1.100 gr.	98,0
--	------------------------------------	------

USA – GENETIK: BLACK ANGUS USDA PRIME ZERTIFIKAT

Entrecote - US prime	300 gr.	49,0
Rib-eye	400 gr.	59,0
Rinderfilet - US prime	160 gr.	38,0
Tenderloin	250 gr.	58,0
	-Mittelstück vom Filet am Tisch tranchiert-	1.000 gr. 220,0

NEUSEELAND / NEW ZEALAND

Lammkarree	ca. 480 gr.	46,0
Rack of lamb		

DEUTSCHLAND / GERMANY

Putensteak / Honig- Pfefferglasur	160 gr.	10,5
Breast of Turkey	250 gr.	16,0

Garstufen: rare / medium rare / medium / medium well / well done
Gewichtsangaben im Rohzustand. Gewichtsverlust durchs garen.

BEILAGEN / SIDES

Steakhouse Pommes	5,0	Kartoffelgratin⁷	6,0
Steakhouse fries		Potatoe gratin	
Süßkartoffelpommes	6,0	Couscous	5,0
Sweet potatoe fries		Couscous	
Getrüffeltes Püree⁷	5,0	Gegr. Gemüse	5,5
Truffeled mashed potatoes		Grilled vegetables	
Karotten	5,0	Blattspinat	5,5
Carottes		Spinach	
Ofenkartoffel / Sourcreme	8,5		
Baked potatoe / sourcream			
Blattsalat	6,5	Krautsalat	5,5
Small salad		Cole slaw	

HAUSGEMACHTE SAUCEN / BUTTER

Sauce Bernaise³	4,5	Pfeffersauce⁷	4,5
Sauce bernaise		Pepper sauce	
BBQ Sauce^c	4,5	Kräuterbutter⁷	3,0
Porterhouse bbq sauce / smoky		Butter with herbes	

KÄSE

Käse-Degustation	14,0
Feigensenf / gesalzene Butter / karamellierte Wahnüsse / Baguette Cheese plate / fig mustard / salted butter / caramelized walnuts / baguette	

DESSERT

Cheesecake Crème Brûlée⁷ / Schokaldeneis⁷	9,5
Gegrillte Banane / Mandelsplitter / Schokoladensauce⁷ / Vanilleeis⁷	12,0
Warmer Schokoladenbrownie / Baileycreme⁷	9,5
Mandarinen-Sorbet / Prosecco	7,5
Blueberry Pancakes^{1,7} / Ahornsirup / Vanilleeis¹	9,5