

STARTERS / VORSPEISEN

U.S. Rindercarpaccio vom Filet ^{23,24,31} <i>Dünne Scheiben vom U.S.-Filet mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitrone</i>	17.50
Beef Tartare ^{20,21,24,31,33} <i>Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen</i>	17.50
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,31,33} <i>Rindertatar vom Filet „Klassisch“ und Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	17.50
Ahi Tuna Tartare ^{20,24,25,28,29,30,31} <i>Thunfischtatar mit Avocado, Tomatenchutney und Teriyaki-Sauce</i>	17.50
Pimientos de Padrón ^{21,23,24} <i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip und Meersalz</i>	10.50
Büffelmozzarella ^{20,23,24,30,31} <i>Italienischer Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio, mit Rucola, Avocado und geröstetem Focaccia</i>	14.50
Mixed Greens ^{24,31} <i>Gemischter Blattsalat mit Limonen-Vanille-Vinaigrette</i>	9.50
Caesar Salad ^{3,20,21,23,24,31} <i>Römersalatstreifen mit Parmesan-Dressing und Croûtons</i>	10.50
Gegrillte Riesengarnele ^{23,27,29,33} <i>(pro Stück) mit Teriyaki-Sauce</i>	4.50

SOUPS / SUPPEN

Cremsuppe von Süßkartoffeln ^{22,23,24,33} <i>Chili, Zitronengras und Kokosmilch mit Avocado und gerösteten Erdnüssen</i>	10.50
Tom Yam Gung ^{1,2,24,26,27,28,29} <i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Thunfisch, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</i>	12.50

FISH / FISCH

Gegrilltes Thunfischfilet „Rare“ ^{22,23,24,28,29,33} <i>Mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce und Basmatireis</i>	33.50
--	-------

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin <i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		U.S. Nebraska Rib-Eye-Steak <i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauge</i>	
Lady's Cut (ca. 200 g)	43.50	Rib-Eye (ca. 300 g)	43.50
Regular Cut (ca. 300 g)	59.50	Rib-Eye (ca. 400 g)	54.50
John Wayne Cut (ca. 500 g)	99.50	Rib-Eye (ca. 600 g)	77.50
Südamerikanisches Rinderfilet		U.S. Nebraska Porterhouse Steak <i>Der König unter den Steaks. Eine Seite zartes Filet, die andere herzhaftes Rumpsteak (ca. 900 g) Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200 g)</i>	
Lady's Cut (ca. 200 g)	32.50		99.50
Regular Cut (ca. 300 g)	46.50		129.50
U.S. Nebraska Strip Sirloin <i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		U.S. Nebraska T-Bone Steak <i>Das Steak für Männer – es ist der Klassiker unter den Großen (ca. 600 g)</i>	
Rumpsteak (ca. 300 g)	38.50		69.50
Rumpsteak (ca. 400 g)	48.50		
Rumpsteak (ca. 600 g)	72.50		
Australisches Tomahawk <i>Das Rib Eye mit dem extralangen Knochen auch bekannt als Entrecôte oder Hochrippe</i>		Filet Mignon <i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	
(ca. 1.200 g)	110.50		37.50
		Steak Garstufen	
		Rare / Stark Blutig (ca. 40 °C)	
		Medium Rare / Blutig (ca. 50 °C)	
		Medium / Rosa (ca. 60 °C)	
		Medium Well / Leicht Rosa (ca. 75 °C)	
		Well Done / Grau (ca. 85 °C)	

Geklärte Butter ²³, Meersalz und Pfeffer runden das Steak-Erlebnis ab.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

SAUCES / SAUCEN

The Grill Steak-Sauce ^{3,20,24}	0.00	Horseradish	1.50
BBQ Sauce ^{1,12,24,29,31,33}	2.50	<i>Frisch geriebener Meerrettich</i>	
Green Pepper Sauce ^{1,3,20,23,24,31} <i>Pfeffer Sauce</i>	2.50	Herb Butter ²³ <i>Kräuterbutter</i>	1.50
Sauce Béarnaise ^{1,21,23,31,33}	3.50	Garlic Butter ²³ <i>Knoblauchbutter</i>	1.50

SIDES / BEILAGEN

French Fries ^{3,20,21,24} <i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>	5.00	Egg Florentine ^{21,23,31} <i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	6.50
Sweet Potato Fries ^{1,3,20,21,24} <i>Süßkartoffel Pommes Frites mit Lemon-Dip</i>	7.00	Cream Spinach ^{23,24,31} <i>Crème Spinat</i>	5.50
Fried Potatoes ^{2,3,23} <i>Bratkartoffeln</i>	5.50	Green Asparagus ²³ <i>Grüner Spargel</i>	7.50
Mashed Potatoes ²³ <i>Kartoffel-Püree Trüffel + 3.00</i>	5.50	Sautéed Mushrooms ²³ <i>Gebatene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	6.50
Baked Potato ²³ <i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	5.50	Green Beans ²³ <i>Grüne Bohnen</i>	6.50
White Onions ²³ <i>Gebatene weiße Zwiebeln mit Kräutern und Meersalz</i>	4.50	Mixed Greens ^{24,31} <i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	6.50
Grilled Vegetables ²³ <i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>	7.50	Cucumber Salad ^{24,31} <i>Gurkensalat mit Schalotten und Dill</i>	6.50
		Tomato Salad ^{24,31} <i>Kleiner Tomatensalat</i>	6.50

OUR CLASSICS / UNSERE KLASSIKER

Beef-Curry ^{22,23,24,33} <i>Rinderfiletspitzen mit knackigem Gemüse in Roter-Kokos-Currysauce und Basmatireis</i>	29.50	Surf & Turf ^{20,23,24,27} <i>U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 200 g) und gebratene Riesengarnele mit gegrilltem grünen Spargel, Kartoffel-Püree und Kalbsjus</i>	56.50
		Wiener Schnitzel ^{22,23,24,28,31} <i>Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren</i>	26.50

„FAMILY STYLE – ESSEN ZUM TEILEN“

U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Rumpsteak (ca. 400 g)	125.50	Inklusive folgender Beilagen: <i>Gebatene Pilze, gegrilltes Gemüse, Kartoffel-Püree, Pommes Frites und Sauce Béarnaise</i> ^{20,21,23,33}
---	--------	---

DESSERT / NACHSPEISEN

Chocolate Cake ^{1,20,21,23,29,30,31} <i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit ofengerösteter Pflaume und Vanilleeis</i>	11.50	Crème Brûlée ^{21,23,29,30} <i>Karamellisierte Vanille-Crème mit marinierten Beeren</i>	9.50
Cheesecake ^{1,20,21,23,29,30,33} <i>NY Cheesecake mit Brombeersorbet und Knusper-Hippe</i>	10.50	Ice Cream & Sorbet ^{1,21,23,29,30} <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel</i>	3.00