



STARTERS / VORSPEISEN

U.S. Rindercarpaccio ^{21,23,24,31}	18.50
<i>Dünne Scheiben vom U.S.-Filet mit Trüffelremoulade, gehobeltem Parmesan und Zitrone</i>	
Beef Tartare ^{20,21,24,31,33}	18.50
<i>Rindertatar vom Filet mit mariniertem Wildkräutersalat</i>	
Surf & Turf ^{20,21,24,25,28,29,31,33}	18.50
<i>Rindertatar vom Filet „Klassisch“ und Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
Ahi Tuna Tartare ^{20,24,25,28,29,30,31}	18.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado, Teriyaki-Sauce und Knuspersegel</i>	
Gebackene Calamaretti ^{20,21,23,24,26,31,33}	14.50
<i>Mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
Pimientos de Padrón ^{21,23,24}	11.50
<i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip und Meersalz</i>	
Büffelmozzarella ^{23,24,30,31}	16.50
<i>Italienischer Büffelmozzarella, mit Tomaten, Spargel, Basilikum und Balsamicoperlen</i>	
Mixed Greens ^{24,31}	9.50
<i>Gemischter Blattsalat mit Limonen-Vanille-Vinaigrette</i>	
Caesar Salad ^{3,20,21,23,24,31}	12.50
<i>Römersalatstreifen mit Parmesandressing, krossem Speck und Croutons</i>	
Gegrillter Bärenkrebsschwanz ^{23,27,29,33}	19.50
<i>mit Sprossensalat und Teriyakisauce</i>	

SOUPS / SUPPEN

Aufgeschäumte Suppe ^{21,23,24,33}	11.50
<i>von Gartenkräutern mit pochiertem Bio Hühnerei</i>	
Tom Yam Gung ^{1,2,24,26,27,28,29}	14.50
<i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Thunfisch, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</i>	

FISH / FISCH

Gebratenes Kabeljaufilet ^{20,21,23,28,31,33}	29.50
<i>mit Champagnerkraut und Kartoffel-Schnittlauch-Püree</i>	
Tuna Tataki ^{22,23,24,28,29,33}	34.50
<i>im Pastrami-Rub, mit Sprossengemüse und Avocadois</i>	

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergienkarte.
Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

STEAKS / STEAKS

U.S. Nebraska Tenderloin		U.S. Nebraska Rib-Eye-Steak	
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettauge</i>	
Lady's Cut (ca. 200 g)	49.50	Rib-Eye (ca. 300 g)	43.50
Regular Cut (ca. 300 g)	74.50	Rib-Eye (ca. 400 g)	54.50
John Wayne Cut (ca. 500 g)	124.50	Rib-Eye (ca. 600 g)	77.50
Argentinisches Rinderfilet		U.S. Nebraska Porterhouse Steak	
<i>Lady's Cut (ca. 200 g)</i>		<i>Der König unter den Steaks. Eine Seite zartes Filet, die andere herzhaftes Rumpsteak (ca. 900 g)</i>	
Regular Cut (ca. 300 g)	35.50	<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200 g)</i>	
	49.50		99.50
			129.50
U.S. Nebraska Strip Sirloin		U.S. Nebraska T-Bone Steak	
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<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		
Jack's Creek Black Angus Cowboy Steak		Filet Mignon	37.50
<i>Australische Hochrippe mit kurzem Knochen (ca. 1.100 g)</i>		<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	
	115.50		

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

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

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)

SAUCES / SAUCEN

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

SIDES / BEILAGEN

French Fries ^{3,20,21,24}	5.50	Egg Florentine ^{21,23,31}	6.50
<i>Pommes mit Ketchup & Mayo</i>		<i>Gebackenes Ei in Spinat</i>	
Sweet Potato Fries ^{1,3,20,21,24}	7.50	Cream Spinach ^{23,24,31}	5.50
<i>Süßkartoffel Pommes Frites mit Lemon-Dip</i>		<i>Crème Spinat</i>	
Fried Potatoes ^{1,2,3,23}	5.50	Green Asparagus ²³	8.50
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>		<i>Grüner Spargel</i>	
Mashed Potatoes ²³	5.50	Sautéed Mushrooms ²³	6.50
<i>Kartoffel-Püree</i>		<i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	
Baked Potato ²³	5.50	Green Beans ²³	6.50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>		<i>Grüne Bohnen</i>	
White Onions ²³	4.50	Mixed Greens ^{24,31}	6.50
<i>Gebratene weiße Zwiebeln mit Kräutern und Meersalz</i>		<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	
Grilled Vegetables ²³	7.50	Cucumber Salad ^{24,31}	6.50
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>		<i>Gurkensalat mit Schalotten und Dill</i>	
		Tomato Salad ^{24,31}	6.50
		<i>Kleiner Tomatensalat</i>	

DESSERT / NACHSPEISEN

Chocolate Cake ^{20,21,23,29,30}	11.50	Pistazien Crème Brûlée ^{21,23,29,30}	10.50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Kirscheis</i>		<i>Karamellisierte Pistazien-Vanille-Crème mit marinierten Erdbeeren</i>	
Cheesecake ^{20,21,23,29,30,33}	11.50	Ice Cream & Sorbet ^{1,21,23,29,30}	3.50
<i>NY Cheesecake mit Passionsfruchtsorbet</i>		<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel</i>	

„FAMILY STYLE – ESSEN ZUM TEILEN“

U.S. Nebraska Rinderfilet (ca. 300 g) und U.S. Nebraska Rumpsteak (ca. 400 g) 139.50

Inklusive: drei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl