



## STARTERS / VORSPEISEN

<b>U.S. Rindercarpaccio</b> <sup>21,23,24,31</sup>	18.50
<i>Dünne Scheiben vom U.S.-Filet mit Trüffelremoulade, gehobeltem Parmesan und Zitrone</i>	
<b>Beef Tartare</b> <sup>20,21,24,31,33</sup>	18.50
<i>Rindertatar vom Filtet mit mariniertem Wildkräutersalat</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>20,21,24,25,28,29,31,33</sup>	18.50
<i>Rindertatar vom Filet „Klassisch“ und Thunfischtatar mit Avocado und Teriyaki-Sauce</i>	
<b>Ahi Tuna Tartare</b> <sup>20,24,25,28,29,30,31</sup>	18.50
<i>Thunfischtatar mit Avocado, Teriyaki-Sauce und Knuspersegel</i>	
<b>Gebackene Calamaretti</b> <sup>20,21,23,24,26,31,33</sup>	14.50
<i>Mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	
<b>Pimientos de Padrón</b> <sup>21,23,24</sup>	11.50
<i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip und Meersalz</i>	
<b>Büffelmozzarella</b> <sup>23,24,30,31</sup>	16.50
<i>Italienischer Büffelmozzarella, mit Tomaten, Avocado, Rucola, Basilikum und Balsamicoperlen</i>	
<b>Mixed Greens</b> <sup>24,31</sup>	9.50
<i>Gemischter Blattsalat mit Limonen-Vanille-Vinaigrette</i>	
<b>Caesar Salad</b> <sup>3,20,21,23,24,31</sup>	12.50
<i>Römersalatstreifen mit Parmesandressing, krossem Speck und Croutons</i>	
<b>Gegrillte Riesengarnele</b> <sup>23,27,29,33</sup>	4.90
<i>mit Teriyakisauce</i>	

## SOUPS / SUPPEN

<b>Cremèsuppe von Pastinaken</b> <sup>21,23,24,33</sup>	11.50
<i>mit geschmortem Iberico Schweinsbäckchen</i>	
<b>Tom Yam Gung</b> <sup>1,2,24,26,27,28,29</sup>	14.50
<i>Thailändischer Eintopf mit Riesengarnele, Thunfisch, Chili, Pilzen, Lauch, Tomate und Koriander</i>	

## FISH / FISCH

<b>Krosses Filet vom Loup de Mer</b> <sup>23,28</sup>	31.50
<i>mit Kräuterseitlingen, grünem Spargel und Kartoffel-Schnittlauch-Püree</i>	
<b>Gegrilltes Thunfischfilet „Rare“</b> <sup>22,23,24,28,29,33</sup>	34.50
<i>mit knackigem Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce und Basmatireis</i>	

## STEAKS / STEAKS

<b>U.S. Nebraska Tenderloin</b>		<b>U.S. Nebraska Rib-Eye-Steak</b>	
<i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettague</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
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>		<b>U.S. Nebraska Porterhouse Steak</b>	
<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)	49.50	<i>Für 2 Personen oder den großen Hunger (ca. 1200 g)</i>	99.50
<b>U.S. Nebraska New York Strip</b>			129.50
<i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<b>U.S. Nebraska T-Bone Steak</b>	
Rumpsteak (ca. 300 g)	38.50	<i>Das Steak für Männer – es ist der Klassiker unter den Großen (ca. 600 g)</i>	
Rumpsteak (ca. 400 g)	48.50		69.50
Rumpsteak (ca. 600 g)	72.50	<b>Filet Mignon</b>	37.50
<b>Jack's Creek Black Angus Cowboy Steak</b>		<i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	
<i>Australische Hochrippe mit kurzem Knochen (ca. 1.100 g)</i>			115.50

Geklärte Butter<sup>23</sup>, 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

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

## SIDES / BEILAGEN

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

## DESSERT / NACHSPEISEN

<b>Chocolate Cake</b> <sup>20,21,23,29,30</sup>	11.50	<b>Crème Brûlée</b> <sup>21,23,29,30</sup>	10.50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</i>		<i>Karamellisierte Vanille-Crème mit marinierten Beeren</i>	
<b>Cheesecake</b> <sup>20,21,23,29,30,33</sup>	11.50	<b>Ice Cream &amp; Sorbet</b> <sup>1,21,23,29,30</sup>	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*

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