



## STARTERS / VORSPEISEN

<b>Irische Austern „Oysri“</b> <sup>20,23,26</sup> <i>mit Schnittlauch-Schalottenbrot, Tomatensalsa und Zitrone</i>	pro Stück 5.50
<b>U.S. Rindercarpaccio</b> <sup>21,23,24,31</sup> <i>Dünne Scheiben vom U.S.-Filet mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan, Zitrone und Trüffel-Mayo</i>	18.50
<b>Beef Tartare</b> <sup>20,21,24,31,33</sup> <i>Rindertatar vom Filet „Klassisch“</i>	18.50
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>20,21,24,25,28,29,31,33</sup> <i>Rindertatar vom Filet „Klassisch“ und Thunfischtatar</i>	18.50
<b>Ahi Tuna Tartare</b> <sup>20,24,25,28,29,30,31</sup> <i>Thunfischtatar mit Avocado, Teriyaki-Sauce und Knuspersegel</i>	18.50
<b>Pimientos de Padrón</b> <sup>21,23,24</sup> <i>In Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip</i>	11.50
<b>Büffelmozzarella</b> <sup>23,24,30,31</sup> <i>Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten, Guacamole, Rucola und Balsamicoperlen</i>	16.50
<b>Mixed Greens</b> <sup>24,31</sup> <i>Gemischter Blattsalat mit Limonen-Vanille-Vinaigrette</i>	9.50
<b>Caesar Salad</b> <sup>3,20,21,23,24,31</sup> <i>Römersalatstreifen mit Parmesandressing und Croutons</i>	12.50
<b>Gebackene Calamaretti</b> <sup>20,21,23,24,26,31,33 14.50</sup> <i>Mit Knoblauchdip und Zitrone</i>	14.50
<b>Gebratene Riesengarnele</b> <sup>23,24,25,27,29,31</sup> <i>Gurkenspaghetti und Teriyakisauce</i>	pro Stück 4.90

## SOUPS / SUPPEN

<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>23,24,27,33</sup> <i>mit Äpfeln, Schalotten, Ingwer, Chili und gebratener Riesengarnele</i>	11.50
<b>Kerbelknollensuppe</b> <sup>23,24,33</sup> <i>mit gehobeltem Herbsttrüffel</i>	13.50

## STEAKS / STEAKS

<b>U.S. Nebraska Tenderloin</b> <i>Rinderfilet – Der Evergreen</i>		<b>U.S. Nebraska Rib-Eye-Steak</b> <i>Rib-Eye – Das Steak mit dem Fettague</i>	
Lady's Cut (ca. 200 g)	49.50	Rib-Eye (ca. 300 g)	49.50
Regular Cut (ca. 300 g)	74.50	Rib-Eye (ca. 400 g)	65.50
John Wayne Cut (ca. 500 g)	124.50	Rib-Eye (ca. 600 g)	98.50
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>		<b>U.S. Nebraska Porterhouse Steak</b> <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)	35.50		99.50
Regular Cut (ca. 300 g)	49.50		129.50
<b>U.S. Nebraska New York Strip</b> <i>Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand</i>		<b>U.S. Nebraska T-Bone Steak</b> <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	<b>Filet Mignon</b> <i>Drei gegrillte Steaks aus der Filetspitze (3 mal ca. 100 g)</i>	37.50
<b>Jack's Creek Black Angus Cowboy Steak</b> <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)

## FISH / FISCH

<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> <sup>20,23,24,28,31,33</sup> <i>auf Thymian-Butterkraut, Kartoffelpüree und Jus</i>	29.50
<b>Gegrilltes Thunfischfilet "Rare"</b> <sup>23,24,28,29,31</sup> <i>mit Wildkräutersalat, Crackern, Guacamole und Teriyakisauce</i>	36.50

## SAUCES / SAUCEN

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

## SIDES / BEILAGEN

<b>French Fries</b> <sup>3,20,21,24</sup> <i>Pommes mit Ketchup &amp; Mayo</i>	5.50	<b>Green Asparagus</b> <sup>23</sup> <i>Grüner Spargel</i>	8.50
<b>Sweet Potato Fries</b> <sup>1,3,20,21,24</sup> <i>Süßkartoffel Pommes Frites mit Lemon-Dip</i>	7.50	<b>Sautéed Mushrooms</b> <sup>23</sup> <i>Gebratene Pilze der Saison mit Schalotten und Kräutern</i>	6.50
<b>Fried Potatoes</b> <sup>1,2,3,23</sup> <i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	6.50	<b>Green Beans</b> <sup>23</sup> <i>Grüne Bohnen</i>	6.50
<b>Mashed Potatoes</b> <sup>23</sup> <i>Kartoffel-Püree Trüffel + 4.00</i>	5.50	<b>Mixed Greens</b> <sup>24,31</sup> <i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	6.50
<b>Baked Potato</b> <sup>23</sup> <i>Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	5.50	<b>Cucumber Salad</b> <sup>24,31</sup> <i>Gurkensalat mit Schalotten und Dill</i>	6.50
<b>White Onions</b> <sup>23</sup> <i>Gebratene weiße Zwiebeln mit Kräutern und Meersalz</i>	4.50	<b>Tomato Salad</b> <sup>24,31</sup> <i>Kleiner Tomatensalat</i>	6.50
<b>Grilled Vegetables</b> <sup>23</sup> <i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>	8.50	<b>Pommes-Trüffel-Parmesan</b> <sup>23</sup> <i>Pommes mit Parmesan überbacken und gehobeltem Trüffel</i>	14.50
<b>Cream Spinach</b> <sup>23,24,31</sup> <i>Crème Spinat</i>	5.50	<b>Süßkartoffel-Bacon-Ahornsirup</b> <sup>1,2,3,20</sup> <i>Süßkartoffelpommes mit krossem Speck, Schalotten und Ahornsirup</i>	15.50

## „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.