# Vorspeisen

**Classic Hand Cut Beef Tatar** | 19
Wachtelei | Sardelle | Cornichon | Schalotte | Kapern | Senf | Baguette

**Triple truffle Carpaccio** | 24
Black Angus Beef Carpaccio | Pecorino Moliterno | frischer Trüffel | Trüffel-Mayo | Radieschen | Champignons | Baguette

**Gegrillter Felsenoktopus** | 23
Fruchtige Tomate | Aioli | Sepia-Biskuit | Baguette

**Calamaretti** | 16
Baby Sepia | frittiert | Aioli | Limette

**Tuna Tatar** | 22
Yellowfin Tuna | Soja | Limette | Wildkräuter | Baguette

**Holy Seaside** | 22
King Prawn Garnelen | Pankomantel | Avocado | Mango | rote Paprika | Chili | Baguette

**Burrata** | 19
Filata-Käse | sautierte Tomate | Frühlingslauch | Balsamico | Baguette

**Kürbis** X **Feta** | 19
Schafskäse | Fenchel | Hokkaido | Orange | Baguette

*Wünscht ihr zusätzlich Baguette, erlauben wir uns, 2 Euro in Rechnung zu stellen.*

# Fish & Pasta

**Sattleretti** | 29
Linguini | King Prawn Garnelen | Tomatenpesto | Zitrus | Knoblauch | Spinat | Parmesan Espuma

**Trüffel-Parmesan Pasta** | 29
Linguini | Trüffel | Parmesan

**Tuna Steak**
250g | **35**
Gelbflossenthunfisch | Black & Blue

# Salate & Vegi

**Gemischter Salat** | 9
Blattsalate | Wildkräuter | Tomate

**Kleiner Caesar Salad** | 14
Romana | Knoblauch | Senf | Parmesan | Sardelle | Tomate | Croûtons

**Salatvariation** | 16
Wildkräuter | Pinienkerne | Tomate | Balsamico | Baguette

**Caesar Salad Original** | 19
Romana | Knoblauch | Senf | Parmesan | Sardelle | Tomate | Croûtons | Baguette

**Topping auf Wunsch**
Hähnchenbrust + 8
Drei King Prawns + 15

**Getrüffelter Ziegenkäse** | 27
Gratinierter Ziegenweichkäse | Egerlinge | Honig | Thymian | Trüffel | Baguette

# Burger

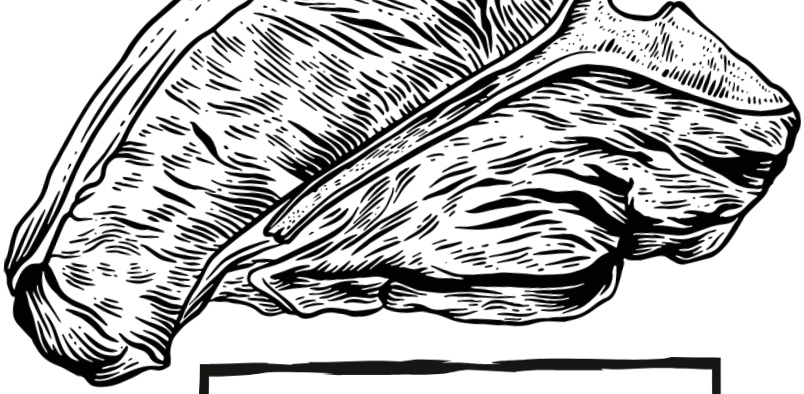
Wir servieren unsere Burger mit einem extra fluffigen Burger Bun und einem frisch zubereiteten 200g Burgerpatty. 100% Black Angus Beef & täglich frisch gewolft!

**Cheeseburger** | 23
Salat | Tomate | Zwiebel | Essiggurke | Cheese Sauce | Burgersauce
double Patty and Cheese **+ 10**

**Bacon Cheeseburger** | 24
Millionaire Bacon | Salat | Tomate | Zwiebel | Essiggurke | Cheese Sauce | Burgersauce
double Patty, Bacon and Cheese **+ 11**

**BBQ Beef Short Rib Burger** | 29
24h sous-vide gegarte Short Ribs | Salat | eingelegte rote Zwiebel und Gurke | Coleslaw | BBQ Sauce

**Crispy Chicken Burger** | 19
Ausgelöste Buttermilch Hähnchenkeule | Panko | Coleslaw | Kimchi-Mayonnaise



# Steaks & Fleisch

**USDA PRIME Filet Sous-vide gegart**
200g | **49** 300g | **63**
Unvergleichlich zart & butterweich

**Argentinisches Gras Fed Filet**
200g | **43** 300g | **53**
Das beste argentinische Filet

**Deutsches Jungbullen Filet - Premium Qualität**
200g | **39** 300g | **49**
Saftiger Biss & fein im Geschmack

**USDA PRIME Grain Fed Rib Eye**
400g | **55**
Ausgeprägtes Fettauge | kross gebraten

**Argentinisches Gras Fed Rib Eye**
400g | **45**
Klassisches Fettauge | kross gebraten

**Argentinisches Grain Fed Strip Loin**
350g | **39**
Dichte Marmorierung | besonders saftig

**Australisches Grain Fed Sirloin Butt**
250g | **29**
Aromatisch & saftig

**24 HOUR TERIYAKI BRISKET**
ca. 280g | **35**
24h sous-vide gegarte Rinderbrust | super zart & absolut saftig | Erdnuss

# Am Knochen

**Deutsches Premium T-Bone**
ca. 650g | dry aged | **69**
Mind. 4 Wochen am Knochen gereift

**Irisches Hereford Tomahawk**
ca. 1200g | für 2 Personen | **99**
Rib Eye am Knochen | charaktervoller Cut mit kräftigem Biss
*Zubereitungszeit ca. 45 Minuten*

**BBQ Beef Short Ribs** NEW STYLE
ca. 850g | **55**
*Gargewicht inkl. Knochen*
24h sous-vide gegart | absolut saftig | NYC Steakhouse Sauce
*Zubereitungszeit ca. 45 Minuten*

# Im Mantel

**Greeny**
Schnittlauch | Petersilie | Thymian | Dill | Knoblauch | Bockshornklee | Salz

**Redberry**
Himbeer | Senf | fruchtig süß | würzig

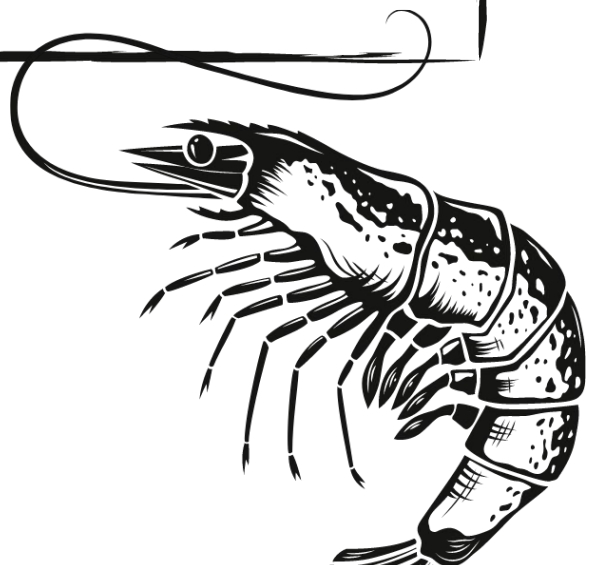
**Cajun blackened** 🌶🌶
Paprika | Knoblauch | Koriander | rauchig | moderate Chilinote

**Bayou Blast** 🌶🌶🌶
Kräuter | Zwiebel | Knoblauch | kräftige Chilinote

je **4**

# Surf 'n Turf Upgrade

King Prawn
pro Stück **5**



# Beilagen

- Ofenkartoffel mit Sour Cream | **8**
- Rosmarinkartoffeln | **6**
- House Fries | **7**
- Cajun Fries | **7**
- Trüffel Parmesan Fries | **10**
- Sweet Potato Fries | **7**
- Knoblauchbaguette | **5**
- Kartoffelpüree mit Trüffel | **10**

- Blattspinat | **7**
- Grüner Spargel | **8**
- Gegrillte Pilze | **7**
- Grillgemüse | **8**
  Aubergine | Paprika | Zucchini | Pilze | rote Zwiebel
- Gerösteter Blumenkohl mit Cranberries | **7**

- Coleslaw | **6**

# Saucen & Dips

NYC Steakhouse
Mississippi Pfeffer
Schmorzwiebel Jus
- Sauce Béarnaise

Kalbsglace
je **4**

- Café de Paris Butter
- Sour Cream
- Avocado-Dip
- Knoblauch-Mayonnaise
- Kimchi-Mayonnaise
- Trüffel-Mayonnaise

je **4**

# Desserts

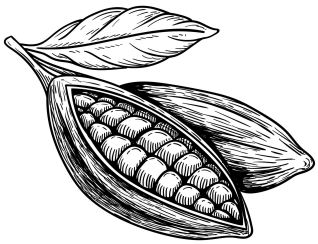
- **Crème Brûlée** | **13**
  Knackig flambiert

- **New York Cheesecake** | **13**
  Extra fluffy

- **Molten Core Soufflé** | **15**
  Dunkle Schokolade | Himbeersorbet

- **Sorbet** | **7**
  Zwei Kugeln Himbeersorbet

- **Eis** | **7**
  Zwei Kugeln Yuzu-Eis



Alle Preise verstehen sich in Euro (€)
Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt.
Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen überreicht Ihnen gerne der Service.

HINWEISE: VEGAN VEGETARISCH

Allergenkarte
English Menu