

VORSPEISEN

Classic Hand Cut Beef Tatar | 19

Wachtelei | Sardelle | Cornichon |
Schalotte | Kapern | Senf | Baguette

Triple truffle Carpaccio | 24

Black Angus Beef Carpaccio | Pecorino
Molitorio | 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

Getrübelter 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

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

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

24 HOUR TERIYAKI BRISKET

ca. 300g | 39

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

Deutsches Premium Tomahawk

ca. 1200g | dry aged | für 2 Personen | 109

Rib Eye am Knochen | mind. 6 Wochen gereift

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



ZUM STEAK

Gewürzkompositionen separat serviert

Greeny

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

Redberry

Himbeer | Senf | fruchtig
süß | würzig

Cajun blackened

Paprika | Knoblauch |
Koriander | rauchig |
moderate Chilinote

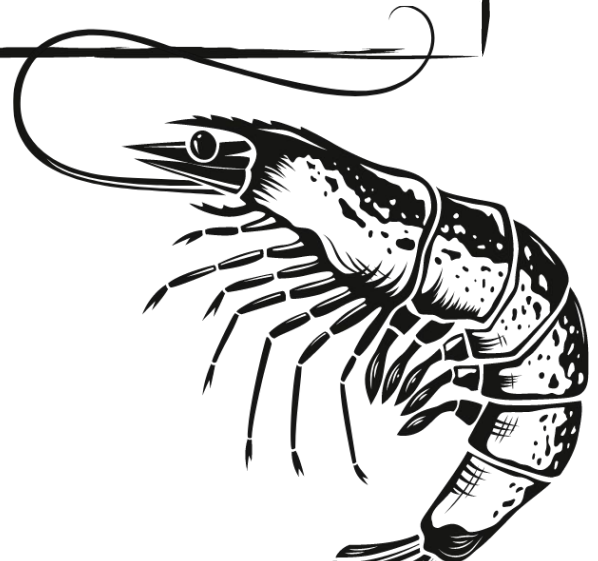
Bayou Blast

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 | 10

Teriyaki-Mango | Erdnuss

 Gegrillte Pilze | 7

 Grillgemüse | 8

Aubergine | Paprika | Zucchini | Pilze |
rote Zwiebel

 Gerösteter Blumenkohl mit
Cranberries | 7

 Hokkaido-Cubes im
Gewürzmantel | 8

 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

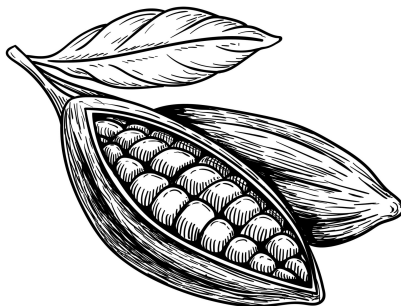
Extra fluffy

 **Molten Core Soufflé** | 15

Dunkle Schokolade | Himbeersorbet

 **Sorbet** | 7

Zwei Kugeln Himbeersorbet



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:



Allergenkarte
English Menu