

## VORSPEISEN

### Classic Hand Cut Beef Tatar | 19

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

### Signature Carpaccio | 19

Black Angus Beef Carpaccio | Citrus |  
Olivenöl | Kapern und Rucola frittiert |  
Umami-Mayo | Parmesan | Baguette

### Gegrillter Felsenoktopus | 23

Fruchtige Tomate | Aioli | Baguette

### Calamaretti | 16

Baby Sepia | frittiert | Aioli | Limette

### Lachs Tatar | 22

Label Rouge Lachs | Limette | Chili |  
Miso-Mayo | rote Zwiebel | Lachskaviar |  
Leinsamen-Crisp | Shiso | Baguette

### Sattlerei King Prawns | 24 (5 pcs. als Vorspeise) | 38 (8 pcs. als Hauptgang)

Black Tiger Garnelen | Knoblauch |  
Tomate | Petersilie | Gruyère | 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

Tagliatelle | King Prawn Garnelen |  
Tomatenpesto | Zitrus | Knoblauch |  
Spinat | Parmesan Espuma

### Trüffel-Parmesan Pasta | 29

Tagliatelle | Trüffel | Parmesan

### Label Rouge Lachs

250g | 33

Velouté | rote Zwiebel

## 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

### Miso Aubergine | 22

Aubergine | Pflaumen-Miso-Lack |  
Tomate | Balsamico | Joghurt |  
Frühlingslauch | Belper Knolle |  
Baguette



## BURGER

Wir servieren unsere Burger mit einem  
extra fluffigen Burger Bun und einem frisch  
zubereiteten 200g Burgerpatty.

### Cheeseburger | 23

Salat | Tomate | rote Zwiebel | Essiggurke |  
Cheese Sauce | Burgersauce  
double Patty and Cheese + 8

### Bacon Cheeseburger | 24

Millionaire Bacon | Salat | Tomate | rote  
Zwiebel | Essiggurke | Cheese Sauce |  
Burgersauce

double Patty, Bacon and Cheese + 9

### BBQ Beef Short Rib Burger | 29

24h sous-vide gegarte Short Ribs | Salat |  
rote Zwiebel | 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

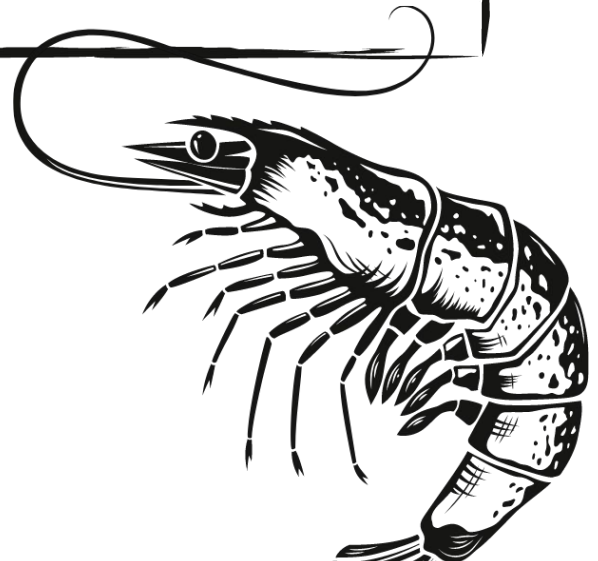
### Bayou Blast 🌶️🌶️🌶️

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

 Knoblauch-Mayonnaise

 Kimchi-Mayonnaise

 Trüffel-Mayonnaise

je 4

## DESSERTS

 **Crème Brûlée** | 13

Knackig flambiert

 **Smashed Lemon Tart** | 14

Lemon Curd | Joghurt-Eis | gesalzene  
Sonnenblumenkerne | Blüten-Baiser

 **Molten Core Soufflé** | 15

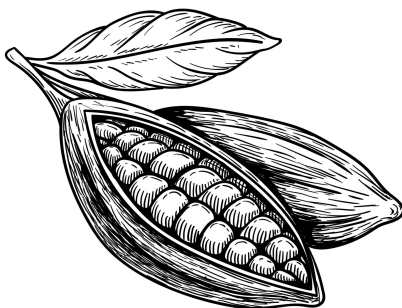
Dunkle Schokolade | Himbeersorbet

 **Sorbet** | 7

Zwei Kugeln Himbeersorbet

 **Eis** | 7

Zwei Kugeln Joghurt-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