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 | Chorizo | Aioli | Baguette

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

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

Fish & Pasta

Sattleretti | 29
Tagliatelle | Black Tiger 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**
Black Tiger Garnelen **+ 15** *(6 pcs.)*



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. 100% Black Angus Beef & täglich frisch gewolft!

Cheeseburger | 23
Salat | Tomate | rote Zwiebel | Essiggurke | Cheese Sauce | Burgersauce
Millionaire Bacon **+ 1**

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



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
Rib Eye am Knochen - je 100g | **10**
dry aged | 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

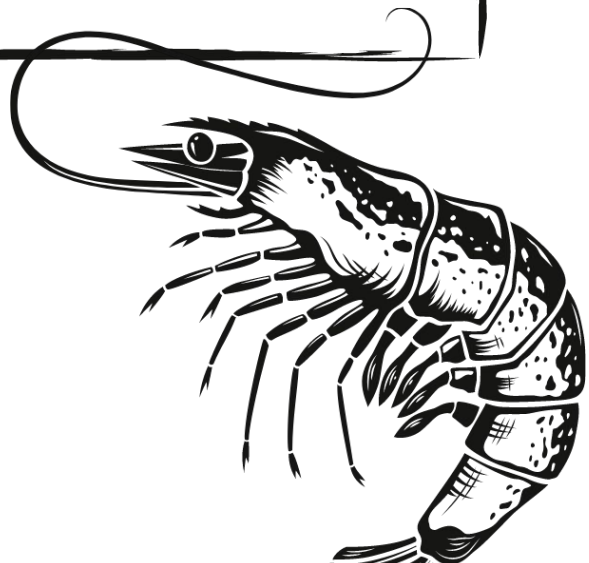
Cajun blackened 🌶🌶
Paprika | Knoblauch |
Koriander | rauchig |
moderate Chilinote

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

je **4**

Surf 'n Turf Upgrade

Black Tiger Garnelen
zwei 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**

- Kräuterbutter
- Sour Cream
- Knoblauch-Mayonnaise
- Kimchi-Mayonnaise
- Trüffel-Mayonnaise

je **4**

Desserts

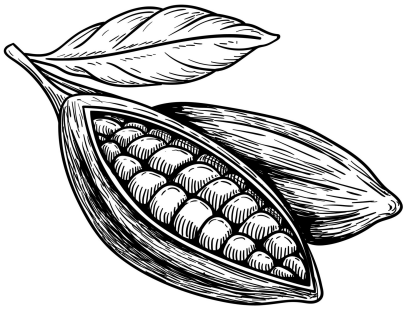
- **Crème Brûlée** | **13**
  Knackig flambiert

- **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