

Vorspeisen

Starters

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Vorspeisen und Beilagen, nicht als Hauptgang bestellt werden können.

Gerne Beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Hauptganges!

- 9,00 **Beef Tea** 9
Rindfleisch Consommé mit feinen Rinderfilet-Streifen.
Beef consommé with delicate beef fillet strips.
- 12,00 **Filo- Röllchen** 1,7
Weizen Filo- Teigblätter gefüllt mit Gemüse, Kräutern und Frischkäsecreme dazu Paprika- Chili- Honig-Dip
Wheat filo sheets filled with vegetables, herbs and cheese cream with paprika- chili- honey dip.
- 18,00 **Riesengarnelen** 2, 3, 10
4 Riesengarnelen mit Aioli an Salatbouquette
4 King Prawns and aioli.
- 18,00 **Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei** 3
Klassisches Tatar mit kapern, Gewürzgurken, Schalotten, Eigelb und Gewürzen
Classical Tatar with capture, anchovies, pickles, shallots, yolk, mustard and spices and quail egg.
- 16,00 **Carpaccio** 7
Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben an Rucola, gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl
Thinly sliced beef of arugula, sliced Parmesan cheese and olive oil.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Rosa Beeren dekoriert.

Steak Menüs

Unsere Steaks erhalten Sie mit einem frischen Salat vorweg und Kräuterbutter.

Our steaks get you with a fresh salad in advance and Herb butter.

Degustation

64,00 **BBQ- Duo**
Saftig gegrilltes 150g argentinisches Black Angus Filet und 150g US Nebraska prime Beef.

BBQ tasting Duo

Juicy grilled 150g Argentine Black Angus Filet and 150g US Nebraska prime beef.

74,00 **BBQ- Trio**
Saftig gegrilltes 120g argentinisches Black Angus Filet, 120g US Nebraska Prime Filet und 120g irisches Dry Age Filet.

BBQ Tasting Trio

Juicy grilled 120g Argentine Black Angus Filet, 120g US Nebraska Prime Filet and 120g Irish Dry Aged Filet.

96,00 **BBQ- Quartett**
Saftig gegrilltes 120g argentinisches Filet, 120g US Nebraska Prime Filet, 120g irisches Dry Age Filet und 120g australisches Black Angus Filet

BBQ Tasting Quartet

Juicy grilled 120g Argentine Black Angus Filet, 120g US Nebraska Prime Filet and 120g Irish Dry Aged Filet and 120g Australien Jack Creek Filet

Garstufen/ Steak Temperature

RARE/BLUTIG 37°	MEDIUM RARE 45°	MEDIUM 54°	MEDIUM WELL 61°	WELL DONE/DURCH 71°
--------------------	--------------------	---------------	--------------------	------------------------

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Rosa Beeren dekoriert.

Specials

Unsere Steaks erhalten Sie mit einem frischen Salat vorweg und Kräuterbutter.

Our steaks get you with a fresh salad in advance and Herb butter.

122,00 **BBQ Portahouse für 2**
Ca. 1200g Saftig gegrilltes Black Angus Rind am T-Knochen mit großem Filet-Anteil. Tranchiert und auf Platte angerichtet.

*BBQ Portahouse for Two
1200g Juicy grilled Black Angus on T-Bone.*

10,00 **Flank Steak (Preis für 100g)**
Ab 700 g im ganzen Stück gegrillt und Tranchiert) Gewicht nach Anfrage.

Grilled and carved from 700g in the whole piece) Weight on request.

11,00 **Tomahawk-Steak(Preis für 100g)**

Irisches dry Aged Tomahawk-Steak(John Stone)
Ab 800g Frisch für Sie von der Hochrippe geschnitten.

Grilled and carved from 800g

Auch zum teilen (für einen weiteren Gedeck, Salat und Kräuterbutter) Zuzüglich 12,00 €

For each additional person we charge 12,00 € Splitt- package (for another place setting, salad, and herb butter).

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Rosa Beeren dekoriert.

Steak Menüs

Unsere Steaks erhalten Sie mit einem frischen Salat vorweg und Kräuterbutter.

Our steaks get you with a fresh salad in advance and Herb butter.

Australisches Black Angus

Jack's Creek Farm

Filet

200g 50,00

250g 58,00

300g 64,00

Jede weitere 50g Einheit +10,00
Each Additional 50g + 10,00

Irishes Dry Aged

John Stone

Filet

200g 48,00

250g 56,00

300g 64,00

Jede weitere 50g Einheit 8,00
Each Additional 50g + 8,00

Australisches Black Angus

Rumpsteak

350g 44,00

400g 52,00

Ribeye

350g 48,00

400g 54,00

Jede weitere 50g Einheit +8,00
Each Additional 50g + 8,00

Beef aus Argentinien

Filet

200g 36,00

250g 42,00

300g 48,00

Jede weitere 50g Einheit +8,00
Each Additional 50g + 8,00

US Beef aus Nebraska

Filet

200g 52,00

250g 60,00

300g 66,00

Jede weitere 50g Einheit +10,00
Each Additional 50g + 10,00

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Rosa Beeren dekoriert.

Saucen (Hausgemacht)

Sauces (Hand-made)

3,00	Barbeque Sauce 1,6,9	3,00	Kräuterbutter 6,10,7 <i>Herb Butter</i>
3,00	Paprika-vanille-chili Sauce 1	5,00	Grüne Pfeffersauce 1,7 <i>Green Pepper Sauce</i>
3,00	Kräuterquark 7 <i>Herbal Curd Cream</i>	5,00	Rotweinschalotten Sauce 1,9 <i>Red wine-onion (shallots) jam</i>
3,00	Aioli 3,10	1,20	Ketchup 9
		1,20	Mayonnaise 3,10

Beilagen und Gemüse

Sides an Vegetables

5,00	Ofenkartoffel mit Kräuterdip 7 <i>Baked Potato with Herb Cream</i>
6,00	Kartoffel Gratin 7,1 <i>Potato Gratin</i>
4,00	Farmer Kartoffeln (Pommes Frites aus frischen Kartoffeln) <i>FARMER POTATOES</i>
4,00	Rosmarinkartoffeln <i>ROSEMARY POTATOES</i>
5,00	Knoblauchbrot 1,7,3 <i>GARLIC BREAD</i>
3,00	BBQ- Hausbrot 1,7,3 <i>BBQ- HOMEBREAD</i>
6,00	Karamellierte Möhren mit Pinienkernen und frischer Petersilie <i>Caramelized carrots with pine nuts and fresh parsley</i>
6,00	Saisonal gegrilltes Gemüse <i>Seasonal vegetables</i>
6,00	Gebratene Champignons <i>Fried Mushrooms</i>

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit
Rosa Beeren dekoriert.

HIGHLIGHTS

„DAS BESONDERE FLEISCH FÜR IHREN GANZ BESONDEREN ANLASS“.
"The special meat for your very special occasion".

Australisches Wagyu Beef Jacks Creek Farm

Filet

220g 100,00

Japanisches Wagyu Beef

Das japanische Wagyu mit dem Echtheits-Zertifikat, z.B. als Entrecôte, Roastbeef oder Filet. *The Japan Wagyu with the Certificate of Authenticity, e.g. as Entrecôte, Roast Beef or Filet.*

Filet

150g 100,00

Beef aus Japan können sie nur mit verbindlicher Reservierung bestellen. In begrenzter Zahl bieten wir das zarte und saftige Beef aus Japan als Tagesempfehlung an. *Beef from Japan can only be ordered with a binding reservation. In limited numbers, we offer the tender and juicy beef from Japan as a daily recommendation.*

Preis auf Anfrage. *Price on request.*

Über die verschiedenen Cut's beraten wir Sie gerne.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Rosa Beeren dekoriert.

Vegetarisch & Vegan

22,00	Grillkäse auf gebratenen Gemüse mit kleinen Kartoffeln 7,1 <i>Grilled cheese on fried vegetables with small potatoes</i>
20,00	Couscous mit Gemüse 1,9 <i>Couscous With Vegetables</i>

Dessert

Klein	Gross	Dessert
8,00	12,00	Mousse au Chocolate 7,8,3
8,00	12,00	Panna Cotta auf Saisonalem Fruchtspiegel 1,7
	16,00	BBO Dessertvariation 2 Personen Staccato 1,7
	3,50	Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 1
	7,50	Sorbet mit Prosecco

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen den Dessertwein
For our desserts we recommend the dessert wine:

Diehl Gewürztraminer »eins zu eins Pfalz, Deutschland

Glas 0,2 für 7,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.
Unsere Steaks werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit
Rosa Beeren dekoriert.

Kennzeichnungspflichtige Allergene Für Speisen

(1) glutenhaltiges Getreide (2) Krebstiere (3) Eier von Geflügel (4)Fisch (ausgenommen Fischgelatine) (5) Erdnüsse (6) Sojabohnen

(7) tierische Milch und Erzeugnisse (Laktose) (8) Schalenfrüchte

(9) Sellerie (10) Senf (11)Sesamsamen (12)Schwefeldioxid und Sulfite

(13)Lupinen (14) Weichtiere (Muscheln, Tintenfische und Schnecken)