

VORSPEISEN KALT

Marinierter Lachs

Cachaça / Limette / brauner Zucker / Mayonnaise / Knäckebrot / Sesam 9,50
A1, A3, A4, A8, A9, A11, A12

Gemischter Wildkräutersalat

Blüten / Vinaigrette / geröstete Walnüsse / Tomaten 9,50
A1, A7, A8, A9, A11

Steak Tatar "Klassik"

Ei / Schalotten / Petersilie / Kapern / Cornichons 12,50
A1, A11

Rinder-Carpaccio

Grober Senf / Petersilie / Parmesanhobel 14,50
A1, A6, A8, A9, A11

VORSPEISEN WARM

Variation vom William und Ziegenfrischkäse

Birnen-Carpaccio / Ziegenkäse im Panko / Salatbukett / handgerührte Preiselbeeren 10,00
A1, A4, A6, A8, A9, A11

Gegrillte Jakobsmuscheln

Tomatenchutney / Joghurt / Minze / Kräuterbutter / Kichererbsen 11,50
A6, A13
wahlweise als Vorspeise
Hauptgang 26,00

SUPPEN

Kalte Tomatensuppe

Basilikum / gebackene Garnele / Tempura / grüner Reis 8,00
A4, A5

"Chickentea"

Klare Geflügelkraftbrühe / Estragon / Crêpes Roulade 8,50
A1, A4, A6, A8

Curry-Schaumsuppe

Limettenblätter / Koriander-Kokosgelee 8,50
A8

Für Genießer

Suppen Duo 9,00

SALAT

Caesars Salat

Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Sardellen 8,50
A1, A3, A4, A6, A8, A9, A11
wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust zzgl. 3,90
A6
gegrillten Lachswürfeln zzgl. 6,00
A3, A6
gegrillten Rinderstreifen zzgl. 6,90
A6

ZUSÄTZLICHE

BEILAGEN

Kartoffelstampf

Olivöl / frische Kräuter / getrocknete Tomaten 3,50
A6

Selleriepüree

3,50
A6, A8

Kleiner gemischter Salat

3,50
A1, A8, A9, A11

Süßkartoffel Pommes

4,00

Steakhouse Pommes

3,50

Gebratene Pilze

Thymian / Zitronenabrieb 4,00
A6

Gebratener Blumenkohl

Mit Erdnüssen 4,00
A2, A6

Beilagen-Variation für Zwei

16,00
Bitte erfragen Sie die Allergene bei unseren Service-Mitarbeitern

Steaks

800°C
SOUTHBEND
GRILL

Kobe Beef

A6
50g 70,00
100g 130,00

Wagyu Picanha

A6
200g 36,00
300g 51,00
400g 67,00
500g 84,00

Luma Pork

A6
200g 26,00
300g 36,00
400g 46,00
500g 56,00

Bavette

vom US Black Angus
A6
200g 28,00
300g 38,00
400g 48,00
500g 58,00

Rib Eye

vom US Black Angus
A6
300g 46,00
400g 58,00
500g 70,00

New York Sirloin Strip

vom US Black Angus
A6
300g 39,00
400g 49,00
500g 59,00

Filet Mignon

vom US Black Angus
A6
150g 38,00
250g 57,00

Porterhouse

vom US Black Angus
A6
für Mutige oder zwei Personen
pro 100g 14,50

Surf & Turf

A5, A6, A8
1/2 Hummer
ausgelöst und
gegrillt 18,00

Steak-Präsentation

Auf der Suche nach
Ihrem perfekten Steak?
Auf Wunsch zeigen wir Ihnen unsere
verschiedenen Fleischsorten
sowie die unterschiedlichen Cuts.

Zu allen Steaks erhalten Sie
eine hausgemachte Butter, einen kalten Dip
oder eine Sauce nach Wahl.
Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen
unsere Full Loaded Baked Potato
A6, A14
(Schmand / Kräuter /
Käsestreifen / Baconwürfel)
oder einen kleinen gemischten Salat.
Einen Beilagenwechsel berechnen
wir mit € 2,50.

BURGER

Premium Classic Beef Burger

Gegrillter US Beefburger / BBQ Sauce / Röstzwiebeln / Fried Pickles / Brioche / Steakhouse Pommes 19,50
A1, A4, A6, A9, A11
mit Cheddar Cheese zzgl. 1,00
A6
mit Gorgonzola zzgl. 2,00
A6
mit krossem Bacon zzgl. 2,00
A14

Chicken Burger

Gebackene Hähnchenbrust im Panko paniert / Curry-Mayonnaise / Fenchel & Chili / Brioche / Süßkartoffel Pommes 18,50
A1, A4, A6, A9, A11

RAMEN

Chicken Shoyu

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Hähnchen 19,50
A1, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

Beef Shoyu

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Bavette 19,50
A1, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

VEGETARISCH

Hausgemachte saisonale Ravioli

Kräuter / Parmesan 17,00
A1, A4, A6
Bitte erfragen Sie weitere Allergene bei unseren Service-Mitarbeitern

VEGAN

Beyond-Burger

Erbsen-Patty / Guacamole / Tomate / roter Bun / vegane Mayonnaise / Steakhouse Pommes 18,50
A4, A9, A10, A11

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Pasta mit 5 gebratenen Garnelen

Kräuterbuttersauce / getrocknete Tomaten / Frühlingslauch / Beilagensalat 24,50
A1, A4, A5, A6, A8, A9, A11

Gegrilltes Lachsfilet

Unter der Kräuterkruste 19,50
A1, A3, A4, A6, A9

Gegrillte Garnelen

In Butter geschwenkt je Stück 4,00
A5, A6
Ab 6 Garnelen ist unsere Full Loaded Baked Potato oder ein Salat sowie eine Sauce nach Wahl inkludiert

HAUSGEMACHTE BUTTER

Orangen-Cranberry-Cognac-Butter

3,00
A6, A11

Café de Paris

3,00
A3, A6, A8, A9, A11

KALTE DIPS UND SAUCEN

BBQ

2,50
A4, A9, A11

Guacamole

Mit Limettenabrieb und Koriander 3,50

Tomatenchutney

3,50

Cognacrahmsauce

3,50
A6, A8, A11

Portweinsauce

3,50
A8, A11

Alle Preise verstehen sich in Euro,
inklusive der Mehrwertsteuer

Allergene:

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose |
A7: Schalenfrüchte | A7a: Pinienkerne | A7b: Mandel | A7c: Walnuss | A8: Sellerie |
A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfite | A12: Sesam | A13: Mollusken | A14: Nitrite