

STREETFOOD UND VORSPEISEN

Pikantes Currysüppchen mit Zitronengras und Ingwer sowie gegrillter Garnele	8.90 €
Gazpacho Andaluz mit gegrillter Garnele und Focaccia Chip	8.90 €
Tartar vom Tuna „Buffalo Style“ mit Mango, Gurke, Kirschtomate an Chili-Guacamole	16.90 €
Tartar vom argentinischen Rinderfilet Kapern, Sardelle, Ei, Dijonsenf, Schalotten, Petersilie, Wildkrautsalat und Feigensenfdressing	
120 Gramm	16.90 €
180 Gramm	23.80 €
Burrata vom Büffel mit bunten Tomaten, hausgemachter Tomami Balsamico und mariniertem Rucola sowie getrüffelt Baguette	17.90 €
Gegrillte Black Tiger Garnelen (5 Stück) mit Cherry Tomaten, Schalotten und geröstetem Brot	24.50 €
Vorspeisen Variation - ab 2 Personen Gazpacho Andaluz, gepickeltes Gemüse, Tuna- und Beef Tatar, Büffel Burrata mit Tomami Balsamico und Oliven	pro Pers. 19.80 €



SALATE UND MEHR

Steakhouse Salat mit Feigensenf-Dressing, Kirschtomaten, Gurkenstreifen, gerösteten Pinienkernen und Karottenstreifen	7.90 €
Caesar Salad "Buffalo Style" Romanasalat/Ceasar Dressing mit zusätzlich:	9.50 €
gegrillten Filetstreifen (200 gr) vom Angus Beef	26.80 €
5 gebratene Black Tiger Garnelen	28.50 €
gepickeltem Gemüse	17.90 €

FÜR ZWEI ODER MEHR – AM TISCH TRANCHIERT

Dry Aged Club Steak Bone in Roastbeef 28 Tage gereift pro 100 Gramm	9.90 €
US Porterhouse Dry Aged (750 – 850 gr) US Roastbeef und großer Filetanteil an T-Knochen gegrillt pro 100 Gramm	9.90 €
Tomahawk Dry Aged (1000 – 1100 gr) der Ribeye wird für diesen Cut am Rippenknochen belassen pro 100 Gramm	9.90 €
Dry Aged Rinderfilet 14 Tage gereift pro 100 Gramm	15.80 €

DIE LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Triologie		38.00 €
Tuna, Garnele und Lachsfilet in der Gusspfanne mit Blattspinat sowie Ofentomaten		
Bio-Lachs auf der Zedernholzplatte gegart mit Risotto nach Saison		34.00 €
Spaghetti al Olio auf mediterranem Grillgemüse		14.80 €
Spaghetti al Olio mit 5 Black Tiger Garnelen		29.80 €
Angus Rinderfilet mit dunkler Pfeffersoße, Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sour Cream	350 Gramm	59.00 €
Surf & Turf "Buffalo Style"		69.00 €
250 gr Angus Rinderfilet & halber Langustenschwanz vom Holzkohlegrill mit Chili Bearnaise und Ofenkartoffeln		

STEAK CUTS

Rib Eye Steak Pommern Dry Aged	350 Gramm	42,00 €
US Rumpsteak	400 Gramm	49.00 €
Zartes Angus Rinderfilet	250 Gramm	38.00 €
	350 Gramm	48.00 €

SAUCEN

Sour Cream	je	3.20 €
Teriyaki-Sauce		
ChimiChurri		
Pfeffersauce		
Hausgemachte Kräuterbutter		
Chili-Guacamole		
Rotweinschalotten		

BEILAGEN

Risotto nach Saison	je	6.50 €
Ofenkartoffeln Sour Cream		
Blattspinat		
Grüner Spargel vom Grill		
Dijon Senf Bohnen		
Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine und Pilze)		
Maiskolben an Kräuterbutter		