

VORSPEISEN/APPETIZERS

Shrimps-Cocktail / Shrimp Cocktail ⁹ Shrimps mit würziger amerikanischer Cocktailsoße Shrimps with a spicy-american cocktail sauce	13,90 €
Carpaccio ¹⁸ vom Rind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer beef carpaccio with olive oil, parmesan, salt and pepper	17,90 €
US Carpaccio ¹⁸ vom US-Rind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer US beef carpaccio with olive oil, parmesan, salt and pepper	24,90 €
Steak-Tartar / Steak Tartare ^{10, 16, 18} Fein geschnittenes Rindfleisch mit Cognac definiert Thin cuts of beef refined with Cognac	16,90 €
US Steak-Tartar / US Steak Tartare ^{10, 16, 18} Fein geschnittenes US-Rindfleisch mit Cognac definiert Thin cuts of US beef refined with Cognac	23,90 €
Lachstartar / Salmon Tartare ^{10, 18} Aus fein geschnittenem norwegischem Lachs Thin cuts of Norwegian salmon	16,90 €
Thunfischtartar / Tuna Tartare ^{10, 18} Fein geschnittener Thunfisch in Sashimi-Qualität Thin cuts of tuna in sashimi quality	19,90 €
Surf & Turf ^{9, 13, 18} 100g argentinisches Filet mit Pakora-Garnelen 3.5oz Argentina filet with Pakora shrimps	23,90 €
Royal Escargot ^{8, 16, 20} Zwölf Schnecken in Kräuter-Knoblauchsoße Twelve escargots in an herb-garlic sauce	19,90 €
Vorspeiseteller für 2 Personen / Starter Plate for 2 persons ^{7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 16, 18} Mit Steak-Tartar, Lachstartar, Thunfischtartar, Zwei Hähnchenspießen, Zwei gegrillten Garnelen, Cherry-Tomaten, Avocado, Rucola, gebratenen Auberginen und Zucchini, mit Balsamico Creme With steak tartare, salmon tartare, tuna tartare, two chicken skewer, two grilled king prawns, cherry tomatoes, avocado, arugula, grilled eggplant and zucchini, with balsamic cream	28,00 €
Aufpreis je zusätzlicher Person Surcharge per additional person	14,00 €

STEAKS

Alle Steaks werden mit unserer eigenen Pfefferkräutermischung und Buttersoße garniert serviert!
All steaks will be garnished with our homemade pepper herb mix and with a butter sauce!

Chateaubriand ^{7, 13, 18}	36,00 €
300g argentinisches Filet mit einer Coppola-Rotweinsauce 10oz Argentina filet with a Coppola red-wine sauce	
Blue Cheese Steak ^{13, 18}	32,00 €
Argentinisches Filet (200g) überbacken mit Blue Cheese Argentina filet (7oz) gratinates with Blue Cheese	
Filet Mignon Trüffel / Filet Mignon Truffle ^{13, 18}	34,00 €
Argentinisches Filet (200g) mit Trüffel Argentina filet (7oz) with truffle	
Filet Mignon Masala / Filet Mignon Masala ¹⁸	30,00 €
Argentinisches Filet (200g) mit Masala-Soße Argentina filet (7oz) with Masala sauce	
Argentinisches Black Angus Filet / Argentina Black Angus Filet ^{13, 18}	
200g / 7oz	28,00 €
400g / 14oz	48,00 €
US Nebraska Filet Mignon ^{13, 18}	
200g / 7oz	37,00 €
400g / 14oz	62,00 €
Argentinisches Black Angus Rib-Eye / Argentina Black Angus Rib-Eye ^{13, 18}	
300g / 10oz	28,00 €
450g / 15oz	40,00 €
US Nebraska Rib-Eye ^{13, 18}	
300g / 10oz	37,00 €
450g / 15oz	46,00 €
US Nebraska Rib-Eye Black End ^{13, 18}	
300 g im 7-Kräutermantel 10 oz in a 7-herb crust	39,00 €
Argentinisches Black Angus Strip Loin / Argentina Black Angus Strip Loin ^{13, 18}	
300g / 10oz	28,00 €
450g / 15oz	40,00 €
Trilogie vom argentinischen Filet / Trilogy of Argentina Filet ^{7, 13, 16, 18}	34,00 €
Drei Filets zu je 80g serviert mit Pfeffersauce, Dijon-Senfsoße und Blue Cheese-Soße Three filets of 3oz each served with pepper sauce, Dijon-mustard sauce and Blue Cheese sauce	
US Trilogie vom US Nebraska Filet / US Trilogy of US Nebraska Filet ^{7, 13, 16, 18}	42,00 €
Drei Filets zu je 80g serviert mit Pfeffersauce, Dijon-Senfsoße und 7-Kräutermantel Three filets of 3oz each served with pepper sauce, Dijon-mustard sauce and 7-herb crust	



MAINDINER SPECIALS

Alle Steaks werden mit unserer eigenen Pfefferkräutermischung und Buttersoße garniert serviert!

All steaks will be garnished with our homemade pepper herb mix and with a butter sauce!

King Prawns 🍷 ^{9, 13}	21,90 €
Sechs King Prawns gegrillt in Chili-Knoblauchöl Six King Prawns grilled in a chili-garlic oil	
Jumbo Garnelen / Jumbo Prawns 🍷 ^{9, 13}	29,90 €
Sechs Jumbo Garnelen gegrillt in Chili-Knoblauchöl Six jumbo prawns grilled in a chili-garlic oil	
Dreierlei vom Filet / Three ways of Filet ^{7, 18}	46,00 €
Argentinisches und US Filetstück sowie ein Kalbsfiletstück zu je 80g serviert mit Pfeffersoße, Coppola-Rotweinsauce und 7-Kräutermantel Argentina and US Filet as well as a veal tenderloin of 3oz each served with pepper sauce, Coppola red wine sauce and 7-herb crust	
Filet Parmesan Trüffel / Filet Parmesan Truffle ^{8, 16, 18}	36,00 €
Argentinisches Filet (200g) überbacken mit Parmesan und garniert mit Trüffelbutter und frischem Trüffel Argentina Filet (7oz) baked with parmesan and garnished with truffle-butter and fresh truffle	
Filet Royal ^{8, 16, 18}	32,00 €
Argentinisches Filet (200g) überbacken mit einer Kräuter-Knoblauch-Kruste auf Kräuterkartoffelpüree Argentina Filet (7oz) baked with an herb-garlic crust placed on herb-mashed potatoes	
Louisiana Style Black End Strip Loin ^{13, 18}	30,00 €
Argentinisches Strip Loin (300g) im 7-Kräutermantel Argentina Strip Loin (10oz) in a 7-herb crust	
US Rib-Eye Bourbon ^{7, 18}	39,00 €
300g gebraten in Whiskey Bourbon 10oz grilled in Whiskey Bourbon	
US Filetgeschnetzeltes ^{13, 18}	24,00 €
In einer Champignon-Rahmsauce mit Basmatireis In a mushroom-cream sauce with basmati rice	

Aufpreis US Nebraska Filet / Surcharge US Nebraska Filet¹⁸ 7,00 €
Das Filet Mignon Trüffel, das Filet Mignon Masala, das Blue Cheese Steak, Filet Parmesan Trüffel und das Filet Royal kann gegen einen Aufpreis als US Nebraska Filet bestellt werden.

For an additional charge, the Filet Mignon Truffle, Filet Mignon Masala, the Blue Cheese Steak, Filet Parmesan Truffle and the Filet Royal can be ordered as US Nebraska Filet.

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Lachsfilet / Salmon Filet ^{10, 13, 18}	19,90 €
Mit frischem Pfannengemüse / With fresh grilled vegetables	
Thunfischsteak / Tuna Steak ^{10, 13, 18}	34,90 €
Mit frischem Pfannengemüse / With fresh grilled vegetables	
Hähnchenbrustfilet / Chicken Breast Filet	19,90 €
Mit frischem Pfannengemüse und einem Beilagensalat With fresh grilled vegetables and a side salad	
Gemüse-Masala / Vegetables Masala 🍴	17,90 €
Mit Masala-Soße und Basmatireis / With Masala sauce and basmati rice	
Trüffelpasta / Truffle Pasta 🍴	17,90 €
Mit Gemüse / with vegetables	
Zusätzlich mit Hähnchen / added with chicken	24,90 €
Zusätzlich mit Lachs / added with salmon ¹⁰	24,90 €
Zusätzlich mit US-Filetstreifen / added with US filet stRibes ¹⁸	29,90 €

SALATE / SALADS

Steakhouse-Salat / Steakhouse Salad ¹⁶	
Gemischter Salat mit hausgemachtem Orangen-Mango Dressing Mixed salad with homemade orange-mango-dressing	
Klein / small	7,90 €
Groß / large	9,90 €
Zusätzlich mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet / with added grilled chicken breast filet	17,90 €
Zusätzlich mit gegrillten Garnelen / with added grilled prawns ⁹	20,90 €
Zusätzlich mit gegrillten Steakstreifen / with added grilled steak stRibes ¹⁸	24,90 €
Cesar-Salat / Cesar Salad ^{7, 8, 10, 16}	
Mit Sardellen-Parmesan-Dressing / with anchovy-parmesan dressing	
Zusätzlich mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet / with added grilled chicken breast filet	19,90 €
Zusätzlich mit gegrillten Garnelen / with added grilled prawns ⁹	22,90 €
Zusätzlich mit gegrillten Steakstreifen / with added grilled steak stRibes ¹⁸	27,90 €


BEILAGEN / SIDE DISHES

Steakhouse Pommes Frites / steakhouse fries ⁷	5,50 €
Süßkartoffel-Pommes / sweet potato fries ⁷	6,50 €
Bratkartoffeln / fried potatoes	5,50 €
Folienkartoffel mit Sour Cream / baked potato with sour cream ¹³	5,50 €
Kartoffelpüree / mashed potatoes ¹³	5,50 €
Kartoffelpüree mit Parmesan / mashed potatoes with parmesan ¹³	8,50 €
Kartoffelpüree mit Trüffel / mashed potatoes with truffle ¹³	9,90 €
Frisches Pfannengemüse / fresh grilled vegetables	6,50 €
Blattspinat / leaf spinach	6,00 €
Cremespinat / creamed spinach ¹³	5,50 €
Zwiebelringe / fried onion rings ^{7,8,13}	5,00 €

SAUCEN / SAUCES

Coppola Rotweinsauce / Coppola red wine sauce ^{7,18}	4,50 €
Blue Cheese-Soße / Blue Cheese sauce ¹³	4,00 €
Dijon-Senfsoße / Dijon-mustard sauce ^{13,16}	4,00 €
Pfeffersoße / pepper sauce ⁷	4,00 €

KRÄUTER / HERBS

Hausgemachte Trüffelbutter / homemade truffle butter ¹³	6,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter / homemade herb butter ¹³	3,50 €
Black End (7-Kräutermantel) / Black End (7-herb crust)	4,50 €
Spicy (scharfer Gewürzmantel) / spicy herb crust 	4,50 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn ^{7, 8, 13} Zerpflückter und gezuckerter Teig mit Vanille-Eis cut-up and sugared pancake with vanilla ice cream	11,90 €
Apfelstrudel / Apple Strudel ^{8, 13} Mit Vanille-Eis und Puderzucker With vanilla ice cream and icing sugar	8,90 €
Creme Brulee ^{8, 13}	8,90 €
Mousse au Chocolat ^{8, 13} Mit Schlagsahne / with wipping cream	8,90 €
Tiramisu ^{8, 13} Mit Schlagsahne / with wipping cream	8,90 €
Obstsalat / Fruit Salad ¹³ Mit Vanille-Eis / with vanilla ice cream	9,90 €
Kugel Eis / Scoop of ice cream ¹³ Bitte fragen Sie uns nach den Eissorten. / Please contact us for the various flavors.	2,60 €

HEIßE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Kaffee ⁶ / Coffee ⁶	3,20 €
Espresso ⁶	2,60 €
Espresso Doppio ⁶	3,60 €
Espresso Macchiato ^{6, 13}	2,80 €
Espresso Macchiato Doppio ^{6, 13}	3,80 €
Cappuccino ^{6, 13}	3,90 €
Irish Coffee ⁶	9,50 €
Tee – Diverse Sorten / Tea – various flavors	3,20 €
Frischer Minztee / Fresh mint tea	3,90 €

DIGESTIF

	Aquavit 2cl		Grappa 2cl	
Linie		4,60 €	Nonino Barriques Aged	5,00 €
Malteser		4,60 €	Nonino Monovitigni	5,00 €
	Bitters		Brandy & Cognac	
Averna 4cl		4,60 €	Cardinal Mendoza	5,50 €
Fernet Branca 2cl		4,80 €	Carlos Nr. 1 ¹	6,00 €
Fernet Menta 2cl		4,80 €	Hennessy ¹	7,00 €
Jägermeister 2cl		4,80 €	Osborne Veterano	5,00 €
Ramazotti 4cl		4,60 €	Remy Martin VSOP ¹⁸	8,00 €
	Gin ⁷ 2cl		Rum 2cl	
Beefeater 24		5,60 €	Barcardi Black ¹	4,80 €
Bombay Original		4,80 €	Barcardi Superior ¹	5,00 €
Bombay Sapphire		5,20 €	Havanna Club 3J	4,50 €
Gordons		4,40 €	Havanna Club 7J	5,50 €
Hendricks		6,00 €	Pyrat XO	8,50 €
Tanqueray		5,50 €	Ron Zacapa Centenario 23J	8,50 €
	Vodka ⁷ 2cl		High Proofs 2cl	
Absolut		5,00 €	<i>von/from Schladerer</i>	
Finlandia		5,00 €	Himbeere / Raspberry	5,50 €
Grasvoka		4,40 €	Kirsche / Cherry	5,50 €
Moskovskaya		4,40 €	Obstler / Fruit schnapps	5,50 €
Smirnoff Gold		6,00 €	Williams Birne/Williams pear	5,50 €
Three Sixty		4,20 €	<i>von/from Ziegler</i>	
			Mirabelle	9,00 €
			Wildkirsche / Wild cherry	14,00 €
			Haselnußgeist	7,50 €
	Tequilla 2cl		Others 2cl	
Gold		5,00 €	Amaretto ^{14, 18}	4,20 €
Silver		4,60 €	Baileys	4,60 €
			Cointreau	5,00 €
			Ouzo ¹⁸	4,20 €
			Pernod ¹	6,50 €
			Sambuca	4,40 €



WHISKEY / WHISKY

Blended Scotch 2cl

Ballantine's	6,00 €
Johnny Walker Black Label 12J	8,00 €
Johnny Walker Red Label	6,50 €

Bourbon 2cl

Four Roses	7,50 €
Jack Daniels	9,00 €
Jim Beam	8,50 €
Markers Mark	7,50 €

Canadian 2cl

Canadian Club	6,00 €
---------------	--------

Irish 2cl

Tullamore Dew	8,50 €
---------------	--------

Islay 2cl

Lagavuin 16J	22,00 €
--------------	---------

Highland & Orkneys 2cl

Glenfiddich 12J	10,00 €
Glenlivet 15J	10,00 €
Glenmorangie Original	9,00 €
Robert Burns	9,00 €

Alle Whiskeys/Whisky können Spuren von Gluten und Schwefeldioxid enthalten. / All whiskey/whisky can contain traces of gluten and sulfur dioxide.

Zusatzstoffe und Allergene / Additives and Allergens

1 Mit Farbstoff / with dye	2 Mit Antioxidationsmittel / with antioxidant
3 Enthält Phenylalaninquelle / contains phenylalanine	4 Phosphathaltig / contains phosphates
5 Chininhaltig / contains quinine	6 Koffeinhaltig / contains caffeine
7 Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten	8 Eier / eggs
9 Krebstiere / crustacean	10 Fisch / fish
11 Erdnüsse / peanuts	12 Soja / soya
13 Milch und Laktose / milk and lactose	14 Schalenfrüchte / edible nuts
15 Sellerie / celery	16 Senf / mustard
17 Sesam / sesame	18 Schwefeldioxid und Sulfite / sulfur dioxide and sulfites
19 Lupine / lupin	20 Weichtiere / molluscs