

Suppen

Soup

- 6,00 **Kartoffel und Chili**
Kartoffel-Chili- Cremesuppe mit Sahnehaube.
Potato chili pepper Soup with cream.
- 6,50 **Tomaten und Ingwer**
Tomaten- Ingwercremesuppe mit Basilikum.
Tomato Ginger soup with Basilikum.
- 9,00 **Beef Tea**
Rindfleisch Consommé mit feinen Rinderfilet-Streifen.
Beef consommé with delicate beef fillet strips.

Vorspeisen

Starters

- 12,00 **Filo- Röllchen**
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**
4 Riesengarnelen mit Aioli an Salatbouquette
4 King Prawns and aioli.
- Zu den Garnelen empfehlen wir Ihnen den Weißwein aus unserer Weinkarte.
We recommend the white wine to accompany the King Prawns.
Cà Maiol Lugana Sirmiolino DOC, Azienda Agricola Cà Maiol, Italien.
Glas 0,2L 9,50 €
- 18,00 **Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei**
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**
Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben an Rucola, gehobeltem Parmesan, Zie und Olivenöl
Thinly sliced beef of arugula, sliced Parmesan cheese and olive oil.

Salate Salad

Klein/ Gross
6,80 /10,00

BBO-Salat

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Mais, Julienne Möhren,
Sonnenblumenkerne

*Seasonal, Green Salads, Tomatoes, Maize, Julienne carrots, sunflower
cores*

Dressing nach Wahl.*

*CHOICE YOUR DRESSING. **

22,00

BBO-Salat mit gegrillten Rinderfilet Streifen

BBO-Salat with grilled strips of beef fillet

Dressing*

Dijon-Senf- Dressing

Dijon mustard Dressing

Aceto Balsamico Dressing

Joghurt -Kräuter- Dressing

Jogurt -Herbs- Dressing

Zu Ihrem Salat empfehlen wir Ihnen unser hausgemachtes BBO- Dijon- Senf-
Dressing.

Or your salad we recommend our homemade BBO Dijon mustard dressing.

Steak Menüs

Unsere Steaks erhalten Sie mit einem frischen Salat vorweg, Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl.

Our steaks get you with a fresh salad in advance, Herb butter and a side dish of your choice .

Specials

64,00 **BBQ Degustationsteller 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 Degustationsteller 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 Degustationsteller 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

*Auch zum teilen für Zwei. (für zweites Gedeck, Salat und eine weitere Beilage)
Zuzüglich 12,00 €*

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

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.

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

Porterhouse Steak für 2

Ca. 1.200g 122,00

US Flank- Steak

Ab 700 g im ganzen Stück **gegrillt** und Tranchiert) Gewicht nach Anfrage. *Grilled and carved from 700g in the whole piece) Weight on request.*

100g 10,00

Für jede weitere Person erheben wir 12,00 € Teiler Pauschale

(für ein zweites Gedeck, Salat, Kräuterbutter und eine weitere Beilage) For each additional person we charge 12,00 € Splitt- package (for another place setting, salad, herb butter and another side dish

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.
UNSERE STEAKS WERDEN LEICHT MIT SALZ UND PFEFFER GEWÜRZT UND MIT
ROSA BEEREN DEKORIERT.

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

Rumpsteak

350g 44,00

400g 52,00

Jede weitere 50g Einheit 8,00

Each Additional 50g + 8,00

Ribeye

350g 48,00

400g 54,00

Jede weitere 50g Einheit 8,00

Each Additional 50g + 8,00

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

Tomahawk Steak

Ab 800g Frisch für Sie von der Hochrippe geschnitten. *Grilled and carved from 800g*

100g 11,00

*Auch zum teilen für Zwei. (für zweites Gedeck, Salat und eine weitere Beilage)
Zuzüglich 12,00 € For each additional person we charge 12,00 € splitt- package (for
another place setting, salad, herb butter and another side dish)*

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.

Vegetarisch & Vegan

22,00 Grillkäse auf gebratenen Gemüse mit kleinen Kartoffeln
Grilled cheese on fried vegetables with small potatoes

20,00 Couscous mit Gemüse
Couscous With Vegetables

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

Beilagen und Gemüse

Sides an Vegetables

5,00	Ofenkartoffel mit Kräuterdip <i>Baked Potato with Herb Cream</i>
6,00	Kartoffel Gratin <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 <i>GARLIC BREAD</i>
3,00	BBQ- Hausbrot <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.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *Children´s Menü*

- 12,00 **KINDERSPIESS**
120g RINDERSPIESS, POMMES FRITES, KETCHUP
- 10,00 **NUGGETS**
HÄHNCHEN NUGGETS , POMMES FRITES, KETCHUP

DESSERT

KLEIN	GROSS	DESSERT
8,00	12,00	MOUSSE AU CHOCOLATE
8,00	12,00	PANNA COTTA AUF SAISONALEM FRUCHTSPIEGEL
	16,00	BBQ DESSERTVARIATION 2 PERSONEN STACCATO
	3,50	HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL
	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.

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.
UNSERE STEAKS WERDEN LEICHT MIT SALZ UND PFEFFER GEWÜRZT UND MIT
ROSA BEEREN DEKORIERT.