



Vorspeisen / Appetizers

Shrimps-Cocktail / Shrimp Cocktail

Shrimps mit würziger amerikanischer Cocktailsauce
shrimps with a spicy cocktail sauce

10,90 €

Carpaccio

vom Rind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer
beef carpaccio with olive oil, parmesan, salt and pepper

16,90 €

Steak Tatar / Steak Tartare

fein geschnittenes Rindfleisch mit Cognac definiert
thin cuts of beef refined with cognac

15,90 €

Lachstatar / Salmon Tartare

aus fein geschnittenem norwegischen Lachs
thin cuts of Norwegian salmon

15,90 €

Thunfischtatar / Tuna Tartare

fein geschnittener Thunfisch in Sashimi-Qualität
thin cuts of tuna in sashimi quality

17,90 €

Vorspeisen-Teller für 2 Personen / Starter Plate for 2 persons

mit Steak Tatar, Lachstatar, Chicken Wings, Blätterteigröllchen gefüllt mit Spinat, gebratenem Gemüse (Zucchini und Aubergine), Mozzarella
with steak tartare, salmon tartare, chicken wings, puff pastry rolls filled with spinach, grilled vegetables (zucchini and aubergine), mozzarella

18,90 €

Suppe / Soup

Suppe des Tages / Soup of the day

Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach.
Please ask our waiters for more information.

6,50 €

Salate / Salads

Steakhouse-Salat / Steakhouse Salad

gemischter Salat wahlweise mit: / *fresh salad mix*
klein / *small*
groß / *large*

5,90 €

7,90 €

gegrilltem Hähnchenbrustfilet / *add grilled chicken breast filet*

14,90 €

gegrillten Steakstreifen / *add grilled steak strips*

18,50 €

Alle Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.

All prices include VAT.

Speisekarte für Allergiker vorhanden. Unsere Mitarbeiter stehen für Fragen gerne zur Verfügung.



Caesar-Salat / Caesar Salad

mit Sardellen-Parmesan Dressing / <i>with anchovy-parmesan dressing</i>	9,90 €
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet / <i>add grilled chicken breast filet</i>	15,90 €
mit Shrimps / <i>add shrimps</i>	17,50 €
mit gegrillten Steakstreifen / <i>add grilled steak strips</i>	19,50 €

Steaks

Filet Mignon

Das Filet Mignon stammt aus dem schmalen Teil des Rinderfilets.
Filet mignon is a steak cut of beef taken from the smaller end of the tenderloin filet.

Chateaubriand

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets.
Chateaubriand is a steak cut of beef taken from the thickest part of the tenderloin filet.

Rib-Eye-Steak

Das Rib-Eye-Steak ist besonders saftig. Man erkennt es an der starken Marmorierung und einem deutlich sichtbaren Fettkern, der oft wie ein Auge aussieht.
A boneless steak that is cut from the center of the rib cut of beef. Rib Eye Steak is very tender and has nice marbling, providing the steak with a rich flavor.

Strip Loin Steak

Das Strip Loin Steak ist von einer dünnen Fettschicht umgeben, die maßgeblich zum Geschmack des Fleisches beiträgt.
The strip loin steak is a cut of beef steaks from the short loin from a cow. It is moderately tender and has good fat marbling.

Filet Mignon Trüffel / Filet mignon truffle

Filetsteak (200 g.) mit Trüffel 32,00 €
filet steak (7 oz.) with Truffle

Filet Mignon Marsala / Filet mignon marsala

Filetsteak (200 g.) mit Marsalasauce 28,00 €
filet steak (7 oz.) with Marsala sauce

Blue Cheese Steak

Filetsteak (200 g.) überbacken mit Blue-Cheese 28,00 €
filet steak (7 oz.) with Blue cheese gratiné

Trilogie vom Filet / Trilogy filet steak

3 Filets (jeweils 80 g.) serviert mit: 30,00 €
Pfeffersauce, Dijonsensauce und Blue-Cheese Sauce
*3 filet steaks (each with 3 oz) served with:
Peppercorn sauce, Dijon-mustard sauce and Blue cheese sauce*

Alle Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.

All prices include VAT.

Speisekarte für Allergiker vorhanden. Unsere Mitarbeiter stehen für Fragen gerne zur Verfügung.



Chateaubriand

300 g Filetsteak mit einer Coppola-Rotwein-Sauce 32,00 €
10 oz filet steak with Coppola Red Wine sauce

Argentinisches Black Angus Filet

200 g. / 7 oz 25,00 €
400 g. / 14 oz 48,00 €

Argentinisches Black Angus Rib-Eye

300 g. / 10 oz 29,00 €
450 g. / 15 oz 39,00 €

Argentinisches Black Angus Strip Loin

300 g. / 10 oz 29,00 €
450 g. / 15 oz 39,00 €

US Nebraska Filet Mignon

200 g. / 7 oz 38,00 €
400 g. / 14 oz 68,00 €

US Nebraska Rib-Eye

300 g. / 10 oz 34,00 €
450 g. / 15 oz 48,00 €

Maindiner Specials

Filet Royale

Filetsteak (200 g) überbacken mit Kräuter-Knoblauch-Kruste 35,00 €
und Kräuterkartoffelpüree
filet steak (7 oz) baked with an herb garlic crust and herb mashed potatoes

Louisiana Style Black End Striploin

Strip Loin Steak (300 g) im 7-Kräuter-Mantel 35,00 €
Strip Loin Steak (10 oz) with an herb crust out of 7 herbs

US Nebraska Trilogie

3 US Nebraska Filets (jeweils 80 g) serviert mit: 40,00 €
Pfeffersauce, 7-Kräuter-Mantel und Dijonsensauce
*3 filet steaks (each with 3 oz) served with:
Peppercorn sauce, herb crust out of 7 herbs and Dijon-mustard sauce*

Alle Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.

All prices include VAT.

Speisekarte für Allergiker vorhanden. Unsere Mitarbeiter stehen für Fragen gerne zur Verfügung.



Hauptgerichte / Main Dishes

Hähnchenbrustfilet / Chicken Breast Filet mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem Beilagensalat <i>with one side dish of your own choice and a small salad</i>	17,90 €
Lachsfilet / Salmon Filet mit frischem Pfannengemüse <i>with fresh grilled vegetables</i>	18,90 €
Gemüse-Marsala / Vegetables Marsala mit Basmatireis <i>with Marsala sauce and basmati rice</i>	16,90 €

Beilagen / Side Dishes

Steakhouse Pommes frites / <i>steakhouse fries</i>	3,50 €
Süßkartoffel Pommes frites / <i>sweet potato fries</i>	5,50 €
Kartoffelpüree / <i>mashed potatoes</i>	4,50 €
Kartoffelpüree mit Parmesan / <i>mashed potatoes with parmesan</i>	5,50 €
Kartoffelpüree mit Trüffel / <i>mashed potatoes with truffle</i>	6,50 €
Bratkartoffeln / <i>fried potatoes</i>	4,00 €
Folienkartoffel mit Sour Creme / <i>baked potato with sour cream</i>	3,50 €
Frisches Pfannengemüse / <i>fresh grilled vegetables</i>	4,90 €
Cremespinat / <i>creamed spinach</i>	3,90 €
Zwiebelringe / <i>onion rings</i>	3,50 €

Saucen / Sauces

Coppola-Rotwein-Sauce / <i>Coppola Red Wine sauce</i>	3,50 €
Pfeffersauce / <i>Peppercorn sauce</i>	3,50 €
Dijonsensauce / <i>Dijon-mustard sauce</i>	4,00 €
Blue-Cheese Sauce / <i>Blue cheese sauce</i>	4,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter / <i>homemade herb butter</i>	2,00 €
Black end (pikanter 7-Kräuter-Mantel) / <i>herb crust out of 7 herbs</i>	3,50 €
Spicy (scharfer Gewürzmantel) / <i>spicy herb crust</i>	3,50 €

Alle Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer.

All prices include VAT.

Speisekarte für Allergiker vorhanden. Unsere Mitarbeiter stehen für Fragen gerne zur Verfügung.