



Vorspeisen / Appetizers

Shrimps-Cocktail / Shrimp Cocktail ^{2,3,7,10} Shrimps mit würziger amerikanischer Cocktailsauce <i>shrimps with a spicy cocktail sauce</i>	11,90 €
Carpaccio ^{1,2,10} vom Rind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer <i>beef carpaccio with olive oil, parmesan, salt and pepper</i>	15,50 €
Steak Tatar / Steak Tartare ^{4,7,10,12} fein geschnittenes Rindfleisch mit Cognac definiert <i>thin cuts of beef refined with cognac</i>	14,90 €
Lachstatar / Salmon Tartare ^{4,7,10,12} aus fein geschnittenem norwegischen Lachs <i>thin cuts of Norwegian salmon</i>	14,90 €
Thunfischtatar / Tuna Tartare ^{4,7,10,12} fein geschnittener Thunfisch in Sashimi-Qualität <i>thin cuts of tuna in sashimi quality</i>	17,50 €
Vorspeisen-Teller für 2 Personen / Starter Plate for 2 persons ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14} mit Steak Tatar, Lachstatar, Thunfischtatar, Chicken Wings, frittierte Jalapeños gefüllt mit Frischkäse, gebratenem Gemüse (Zucchini und Aubergine), Mozzarella <i>with steak tartare, salmon tartare, tuna tartare, chicken wings, fried jalapenos</i> <i>filled with cream cheese, grilled vegetables (zucchini and aubergine), mozzarella</i>	22,00 €

Suppe / Soup

Suppe des Tages / Soup of the day ^{8,9,10,12,14} Bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach. <i>Please ask our waiters for more information.</i>	6,50 €
---	--------

Salate / Salads

Steakhouse-Salat / Steakhouse Salad ^{9,10} gemischter Salat mit hausgemachtem Orangen-Mango-Dressing wahlweise mit: / <i>fresh salad mix with homemade orange-mango-dressing</i> klein / <i>small</i> groß / <i>large</i> gegrilltem Hähnchenbrustfilet / <i>add grilled chicken breast filet</i> gegrillten Steakstreifen / <i>add grilled steak strips</i>	5,90 € 7,90 € 14,90 € 18,50 €
--	--



Caesar-Salat / Caesar Salad ^{1,2,7,10}

mit Sardellen-Parmesan Dressing / <i>with anchovy-parmesan dressing</i>	11,90 €
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet / <i>add grilled chicken breast filet</i>	16,90 €
mit Shrimps / <i>add shrimps</i>	19,50 €
mit gegrillten Steakstreifen / <i>add grilled steak strips</i>	22,00 €

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 <i>filet steak (7 oz.) with Truffle</i>	30,00 €
--	---------

Filet Mignon Marsala / Filet mignon marsala ^{2,7,10}

Filetsteak (200 g.) mit Marsalasauce <i>filet steak (7 oz.) with Marsala sauce</i>	30,00 €
---	---------

Blue Cheese Steak ^{2,7,12}

Filetsteak (200 g.) überbacken mit Blue-Cheese <i>filet steak (7 oz.) with Blue cheese gratiné</i>	32,00 €
---	---------

Trilogie vom Filet / Trilogy filet steak ^{2,7,10,12}

3 Filets (jeweils 80 g.) serviert mit: Pfeffersauce, Dijonsensauce und Blue-Cheese Sauce <i>3 filet steaks (each with 3 oz) served with: Peppercorn sauce, Dijon-mustard sauce and Blue cheese sauce</i>	34,00 €
--	---------



Chateaubriand 2,7,10,12

300 g Filetsteak mit einer Coppola-Rotwein-Sauce 36,00 €
10 oz filet steak with Coppola Red Wine sauce

Argentinisches Black Angus Filet

200 g. / 7 oz 26,00 €

400 g. / 14 oz 48,00 €

Argentinisches Black Angus Rib-Eye

300 g. / 10 oz 26,00 €

450 g. / 15 oz 36,00 €

Argentinisches Black Angus Strip Loin

300 g. / 10 oz 26,00 €

450 g. / 15 oz 36,00 €

US Nebraska Filet Mignon

200 g. / 7 oz 34,00 €

400 g. / 14 oz 62,00 €

US Nebraska Rib-Eye

300 g. / 10 oz 34,00 €

450 g. / 15 oz 48,00 €

Maindiner Specials

Filet Royale 1,2,6,7,9,10

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 6,9,10,11

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 6,9,10,11,12

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



Hauptgerichte / Main Dishes

Hähnchenbrustfilet / *Chicken Breast Filet*

mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem Beilagensalat
with one side dish of your own choice and a small salad

18,90 €

Lachsfilet / *Salmon Filet* 2,4,7,10,12

mit frischem Pfannengemüse
with fresh grilled vegetables

20,90 €

Gemüse-Marsala / *Vegetables Marsala* 1,2,7,10

mit Basmatireis
with Marsala sauce and basmati rice

16,90 €

Beilagen / Side Dishes

Steakhouse Pommes frites / *steakhouse fries* 1

4,50 €

Süßkartoffel Pommes frites / *sweet potato fries* 1

5,50 €

Kartoffelpüree / *mashed potatoes* 1,2,7

4,50 €

Kartoffelpüree mit Parmesan / *mashed potatoes with parmesan* 1,2,7

5,50 €

Kartoffelpüree mit Trüffel / *mashed potatoes with truffle* 1,2,7

6,50 €

Bratkartoffeln / *fried potatoes* 1,9

4,50 €

Folienkartoffel mit Sour Creme / *baked potato with sour cream* 2,7,9,10

4,50 €

Frisches Pfannengemüse / *fresh grilled vegetables* 7,9

4,50 €

Cremespinat / *creamed spinach* 2,7

3,90 €

Zwiebelringe / *onion rings* 1,2,7

3,50 €

Saucen / Sauces

Coppola-Rotwein-Sauce / *Coppola Red Wine sauce* 14

3,00 €

Pfeffersauce / *Peppercorn sauce* 7,12

3,00 €

Dijonsensauce / *Dijon-mustard sauce* 7,9,10,12

3,00 €

Blue-Cheese Sauce / *Blue cheese sauce* 7,9,10,12

3,00 €

Hausgemachte Kräuterbutter / *homemade herb butter* 6,7,9

2,50 €

Black end (pikanter 7-Kräuter-Mantel) / *herb crust out of 7 herbs* 6,9,10,11

4,50 €

Spicy (scharfer Gewürzmantel) / *spicy herb crust* 6,9,10,11

4,50 €



Dessert

Kaiserschmarrn / Sugared Pancake ^{1,2,7}	9,90 €
Apfelstrudel / Apple strudel ^{1,2,7}	6,90 €
Tiramisu / Italian coffee cake ^{2,7}	6,90 €
Mousse au Chocolat ^{2,7}	6,90 €
Crème brûlée ^{2,7}	6,90 €
Obstsalat mit Vanilleeis / Fruitsalad with vanilla ice cream ^{2,7}	9,90 €

Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Gluteinhaltiges Getreide
- 2) Eier
- 3) Krebstiere
- 4) Fische
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite
- 13) Lupine
- 14) Weichtiere

Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.