

## APERETIF

### Sherry 5cl

Sandemann Sherry Dry <sup>14</sup>	5,80 €
Sandemann med. Dry <sup>14</sup>	5,80 €
Sandemann med. secco <sup>14</sup>	5,80 €
Sandemann Cream <sup>14</sup>	5,80 €

### Vermouth 4cl

Martini Bianco <sup>12</sup>	5,80 €
Martini Rosso <sup>12</sup>	5,80 €
Martina extra Dry <sup>12</sup>	5,80 €
Nolly Prat <sup>12</sup>	7,50 €

### Campari 4cl

Campari Soda <sup>15</sup>	5,50 €
Campari Orange <sup>15</sup>	6,50 €

### Aperol 0,2l

Aperol Spritz mit Weißwein <sup>14, 15</sup>	6,50 €
Aperol Spritz mit Prosecco <sup>14, 15</sup>	8,50 €
Hugo mit Prosecco <sup>14, 15</sup>	8,50 €

### Hauscocktail "Andalö Splish"

Schwedischer Sanddornlikör mit Prosecco <sup>14, 15</sup>	10,50 €
Swedish sea buckthorn liqueur with prosecco <sup>14, 15</sup>	

### Americano

Campari, Vermouth Rosso, Sodawasser <sup>14, 15</sup>	9,50 €
Campari, Vermouth Rosso, soda-water <sup>14, 15</sup>	

### Aperol Sour

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Dash Orangenbitter <sup>6, 12, 16</sup>	8,50 €
Aperol, orange juice, lemon juice, sugar syrup, dash orange bitters <sup>6, 12, 16</sup>	

### Martini Dry Cocktail

Gin Dry, Vermouth Dry, Olive <sup>12</sup>	12,50 €
--	---------

### Bourbon Sour

Whisky, Zitronensaft, Läuterzucker <sup>6, 12</sup>	7,50 €
Whiskey, lemon juice, simple syrup <sup>6, 12</sup>	

### Kir 0,1l

Creme de Cassis, Weißwein <sup>14</sup>	7,50 €
Creme de Cassis, white wine <sup>14</sup>	

### Kir Royal 0,1l

Creme de Cassis, Champagner <sup>14</sup>	10,50 €
---	---------



## PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco <sup>14</sup> 0,1l	6,50 €
Champagner <sup>14</sup> 0,1l	9,50 €

## BIER / BEER

Radeberger Pilsner 0,2l	3,00 €
Radeberger Pilsner 0,4l	4,50 €
Clausthaler Alkoholfrei 0,2l	3,00 €
Clausthaler Alkoholfrei 0,4l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen 0,5l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei 0,5l	4,90 €

## SOFTGETRÄNKE / SOFTDRINKS

Selters Classic, Selters Naturell 0,25l	3,20 €
Selters Classic, Selters Naturell 0,75l	7,50 €
Tonic Water <sup>2,3,6</sup> , Bitter Lemon <sup>2,3,6</sup> , Ginger Ale <sup>1,6</sup> 0,2l	2,60 €
Coca Cola <sup>1,4,6,7</sup> , Coca Cola Light <sup>1,5,6,7</sup> , Coca Cola Zero, Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>6</sup> 0,2l	2,60 €
Coca Cola <sup>1,4,6,7</sup> , Coca Cola Light <sup>1,5,6,7</sup> , Coca Cola Zero, Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>6</sup> 0,4l	3,80 €
Bionade Inger-Orange, Bionade Holunder 0,33l	3,60 €
Rapps Säfte / Rapps Fruit Juices 0,4l <i>Apfel, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Mango, Maracuja, Orange</i> <i>Apple, cranberry, black currant, mango, passion fruit, orange</i>	3,80 €
Rapps Saftschorlen / Rapps Fruit Juices mixed with sparkling water 0,4l <i>Apfel, Cranberry, Schwarze Johannisbeere, Mango, Maracuja, Orange</i> <i>Apple, cranberry, black currant, mango, passion fruit, orange</i>	3,80 €

## VORSPEISEN / APPETIZERS

<b>Shrimps-Cocktail / Shrimp Cocktail</b> <sup>2, 3, 7, 10</sup>	
Shrimps mit würziger amerikanischer Cocktailsauce	11,90 €
Shrimps with a spicy-american cocktail sauce	
<b>Carpaccio</b> <sup>1, 2, 10</sup>	
vom Rind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer	15,90 €
beef carpaccio with olive oil, parmesan, salt and pepper	
<b>US Carpaccio</b> <sup>1, 2, 10</sup>	
vom US-Rind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer	22,90 €
US beef carpaccio with olive oil, parmesan, salt and pepper	
<b>Steak-Tartar / Steak Tartare</b> <sup>4, 7, 10, 12</sup>	
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Cognac definiert	14,90 €
Thin cuts of beef refined with Cognac	
<b>US Steak-Tartar / US Steak Tartare</b> <sup>4, 7, 10, 12</sup>	
Fein geschnittenes US-Rindfleisch mit Cognac definiert	21,90 €
Thin cuts of US beef refined with Cognac	
<b>Lachstartar / Salmon Tartare</b> <sup>4, 7, 10, 12</sup>	
Aus fein geschnittenem norwegischem Lachs	14,90 €
Thin cuts of Norwegian salmon	
<b>Thunfischtartar / Tuna Tartare</b> <sup>4, 7, 10, 12</sup>	
Fein geschnittener Thunfisch in Sashimi-Qualität	14,90 €
Thin cuts of tuna in sashimi quality	
<b>Surf &amp; Turf</b>	
100g argentinisches Filet mit Pakora-Garnelen	21,90 €
3.5oz Argentina filet with Pakora shrimps	
<b>Royal Escargot</b>	
Zwölf Schnecken in Kräuter-Knoblauchsoße	16,90 €
Twelve escargots in a herb-garlic sauce	
<b>Vorspeisenteller für 2 Personen / Starter Plate for 2 persons</b> <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14</sup>	
Mit Steak-Tartar, Lachstartar, Thunfischtartar, Chicken Wings, Mozzarella Sticks,	22,00 €
frittierte Jalapeños mit Frischkäse, gebratenen Auberginen und Zucchini	
With steak tartare, salmon tartare, tuna tartare, chicken wings, mozzarella sticks,	
Fried jalapeños filled with cream cheese, grilled aubergine and zucchini#	
Aufpreis je zusätzlicher Person	11,00 €
Surcharge per additional person	

## STEAKS

### **Filet Mignon Trüffel / Filet Mignon Truffle**

Argentinisches Filet (200g) mit Trüffel 30,00 €  
Argentina filet (7oz) with truffle

### **Filet Mignon Masala / Filet Mignon Masala**

Argentinisches Filet (200g) mit Masala-Soße 30,00 €  
Argentina filet (7oz) with Masala sauce

### **Blue Cheese Steak**

Argentinisches Filet (200g) überbacken mit Blue Cheese 32,00 €  
Argentina filet (7oz) gratinates with Blue Cheese

### **Chateaubriand<sup>2, 7, 10, 12</sup>**

300g argentinisches Filet mit einer Coppola-Rotweinsauce 36,00 €  
10oz Argentina filet with a Coppola red-wine sauce

### **Argentinisches Black Angus Filet / Argentina Black Angus Filet**

200g / 7oz 29,00 €  
400g / 14oz 49,00 €

### **Argentinisches Black Angus Rip Eye / Argentina Black Angus Rip Eye**

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

### **Argentinisches Black Angus Strip Loin / Argentina Black Angus Strip Loin**

200g / 7oz 29,00 €  
400g / 14oz 39,00 €

### **Trilogie vom argentinischen Filet / Trilogy of Argentina Filet**

Drei Filets zu je 80g serviert mit Pfeffersauce, Dijon-Senfsoße und Blu Cheese-Soße 34,00 €  
Three filets of 3oz each served with pepper sauce, Dijon-mustard sauce and Blu Cheese sauce

### **US Nebraska Filet Mignon**

200g / 7oz 36,00 €  
400g / 14oz 64,00 €

### **US Nebraska Rip Eye**

300g / 10oz 36,00 €  
450g / 15oz 49,00 €

### **US Nebraska Rip Eye Black End**

Hier benötige ich noch eine Beschreibung 35,00 €  
Here I need a description

### **Trilogie vom US Nebraska Filet / Trilogy of US Nebraska Filet**

Drei Filets zu je 80g serviert mit Pfeffersauce, Dijonsenfsoße und 7-Kräutermantel 40,00 €  
Three filets of 3oz each served with pepper sauce, Dijon-mustard sauce and 7-herb crust



## MAINDINER SPECIALS

### **Filet Royal<sup>1, 2, 6, 7, 9, 10</sup>**

Argentinisches Filet (200g) überbacken mit einer Kräuter-Knoblauch-Kruste auf Kräuterkartoffelpüree 35,00 €

Argentina Filet (7oz) baked with an herb-garlic crust placed on herb-mashed potatoes

### **Louisiana Style Black End Strip Loin<sup>6, 9, 10, 11</sup>**

Argentinisches Strip Loin (300g) im 7-Kräutermantel 35,00 €

Argentina Strip Loin (10oz) in a 7-herb crust

### **US Rip Eye Bourbon**

Hier benötige ich noch eine Beschreibung 35,00 €

Here I need a description

### **US Filetgeschnetzeltes**

In Rahmsauce mit Basmatireis 34,00 €

In a cream sauce with basmati rice

### **Dreierlei vom Filet**

Argentinisches, US und Kalbsfilet zu je 80g serviert mit Pfeffersauce, Coppola-Rotweinsauce und 7-Kräutermantel 46,00 €

Argentina, US and veal tenderloin of 3oz each served with pepper sauce, Coppola red wine sauce and 7-herb crust

### **King Prawns**

Hier benötige ich noch eine Beschreibung 24,90 €

Here I need a description

### **Jumbo Garnelen / Jumbo Prawns**

Hier benötige ich noch eine Beschreibung 34,90 €

Here I need a description

### **Aufpreis US Nebraska Filet / Surcharge US Nebraska Filet 9,00 €**

Das Filet Mignon Trüffel, das Filet Mignon Masala, das Blue Cheese Steak und das Filet Royal können Sie gerne gegen einen Aufpreis mit US Nebraska Filet bekommen.

It is possible to get the Filet Mignon Truffle, Filet Mignon Masala, the Blue Cheese Steak and the Filet Royal with US Nebraska Filet for an additional charge.

## HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

**Hähnchenbrustfilet / Chicken Breast Filet**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem Beilagensalat 18,90 €  
 With one side dish of your choice and a side salad

**Lachsfilet / Salmon Filet**<sup>2, 4, 7, 10, 12</sup>

Mit frischem Pfannengemüse 20,90 €  
 With fresh grilled vegetables

**Thunfischsteak / Tuna Steak**

Hier benötige ich eine Beschreibung 30,90 €  
 Here I need a description

**Gemüse-Masala / Vegetables Masala**<sup>1, 2, 7, 10</sup>

Mit Masala-Soße und Basmatireis 16,90 €  
 With Masala sauce and basmati rice

**Pasta**

Vegetarisch / vegetarian 17,90 €

Mit Hähnchen / with chicken 24,00 €

Mit Lachs / with salmon 26,00 €

Mit US-Filetstreifen / with US filet stripes 32,00 €

## SALATE / SALADS

**Steakhouse-Salat / Steakhouse Salad**<sup>9, 10</sup>

Gemischter Salat mit hausgemachtem Orangen-Mango Dressing  
 Mixed salad with homemade orange-mango-dressing

Klein / small 5,90 €

Groß / large 7,90 €

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet / with grilled chicken breast filet 14,90 €

Mit gegrillten Steakstreifen / with grilled steak stripes 18,90 €

**Cesar-Salat / Cesar Salad**<sup>1, 2, 7, 10</sup>

Mit Sardellen-Parmesan-Dressing / with anchovy-parmesan dressing 11,90 €

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet / with grilled chicken breast filet 16,90 €

Mit Shrimps / with shrimps 19,90 €

Mit gegrillten Steakstreifen / with grilled steak stripes 22,90 €



## BEILAGEN / SIDE DISHES

Steakhouse Pommes Frites / steakhouse fries <sup>1</sup>	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes / sweet potato fries <sup>1</sup>	5,50 €
Kartoffelpüree / mashed potatoes <sup>1,2,7</sup>	4,50 €
Kartoffelpüree mit Parmesan / mashed potatoes with parmesan <sup>1,2,7</sup>	5,50 €
Kartoffelpüree mit Trüffel / mashed potatoes with truffle <sup>1,2,7</sup>	6,50 €
Bratkartoffeln / fried potatoes <sup>1,9</sup>	4,50 €
Folienkartoffel mit Sour Cream / baked potato with sour cream <sup>2,7,9,10</sup>	4,50 €
Frisches Pfannengemüse / fresh grilled vegetables <sup>7,9</sup>	4,50 €
Blattspinat / leaf spinach	4,50 €
Cremespinat / creamed spinach <sup>2,7</sup>	4,50 €
Zwiebelringe / fried onion rings <sup>1,2,7</sup>	3,50 €

## SOBEN / SAUCES

Coppola Rotweinsauce / Coppola red wine sauce <sup>14</sup>	3,50 €
Blue Cheese-Soße / Blue Cheese sauce <sup>7,9,10,12</sup>	3,00 €
Dijon-Senfsoße / Dijon-mustard sauce <sup>7,9,10,12</sup>	3,00 €
Pfeffersoße / pepper sauce <sup>7,12</sup>	3,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter / homemade herb butter <sup>6,7,9</sup>	2,50 €
Black End (7-Kräutermantel) / Black End (7-herb crust) <sup>6,9,10,11</sup>	4,50 €
Spicy (scharfer Gewürzmantel) / spicy herb crust <sup>6,9,10,11</sup>	4,50 €