



STARTERS

PAPRIKA BROT SALAT

BUNTE PAPRIKA | BURRATA | BASILIKUM | RÖSTZWIEBELN |
KIRSCHTOMATEN | GERÄUCHERTES PAPRIKADRESSING

15,5

ZIEGENKÄSE CRÉME BRÛLÉE

KALAMATA OLIVE | APRIKOSE | GEREIFTER BALSAMICO |
ESSBLÜTE | BABYBASILIKUM | HEFECHIP MIT ORANGE UND MANDEL

16,5



CEVICHE VOM HIRAMASA KINGFISH

BUNTE RADIESCHEN | GRAPEFRUIT | KRESSE | YUZU GEL |
SZECHUAN-KUBELEN PFEFFER

21,5

1/2 RIESEN-WILDFANG-GARNELE

THAISPARGEL | RETTICH | TRÜFFELSCHAUM |
BUCHENPILZE | DAIKONKRESSE

21,5

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

MANGO-PAPAYA-SALAT | WACHTELEIGELB | GLASNUDELN | GUACAMOLE |
SCHWARZE KNOBLAUCHCREME | ZITRONENVERBENE

17,5 | ALS HAUPTGANG 28

BUNTER SOMMERSALAT

GURKE | GELBE UND ROTE KIRSCHTOMATE | BALSAMICODRESSING | KRESSE

12

MIT RINDERFILETSPITZEN 26 | MIT RIESEN-WILDFANG-GARNELE 36 | MIT ORA KING LACHS 24

RISOTTO MIT SOMMERTRÜFFEL

CONFIERTE KIRSCHTOMATE | GERÖSTETE PINIENKERNE | PARMESANCHIP

18,5 | ALS HAUPTGANG 21,5



SOUP

GAZPACHO

PARTICELLA 34 OLIVENÖL | GRISSINI | BABYBASILIKUM

12,5



FISH

ORA KING LACHS

AUF DER HAUT GEBRATEN
CREMIGE SOJA EDAMAME

36

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE

19,5



CHEF'S CHOICE

MAISHÄHNCHEN BRUST

SÜSSKARTOFFELPÜREE | CREMIGE SOJA EDAMAME | TRÜFFELSCHAUM

29,5

LAMMKARRÉE

AM TISCH TRANCHIERT |
KRÄUTERKRUSTE | ANCHORENA | IRLAND
AUBERGINE AUS DEM OFEN | KARTOFFELN MIT KRÄUTER

42,5



BEST OF MONTAGUE GRILL

RINDERFILET

DAS EDELSTE TEILSTÜCK VOM RIND - SEHR MAGER & ZART
BLACK ABERDEEN | AUSTRALIEN |
250 GR. 43

ALS SURF & TURF MIT RIESEN-WILDFANG-GARNELE 67

ENTRECÔTE

RIBEYE - MIT FETTAUGE - BESONDERS SAFTIG - ZART - WÜRZIG
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA |
350 GR. 43,5
500 GR. 67

ALS SURF & TURF MIT RIESEN-WILDFANG-GARNELE
350 GR. 67,5 | 500 GR. 91

ROASTBEEF

FETTRAND - MIT BISS - WÜRZIG
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA |
350 GR. 37
500 GR. 59

TAFELSPITZ

FETTRAND - MIT BISS - SEHR INTENSIV
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA |
AM TISCH TRANCHIERT 300 GR. 36

T-BONE

DER KLEINE BRUDER VOM PORTERHOUSE
SAFTIG - WÜRZIG - INTENSIV
ROASTBEEF & FILET DURCH MARKANTEN T-KNOCHEN GETRENNT
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA |
800 GR. (CA. 600 GR. FLEISCHANTEIL) 89



GENTLEMAN'S CUT

250 GR WAGYU FILET MS9+ (WORLD STEAK CHALLENGE WINNER)
& 500 GR ENTRECOTE RIBEYE | PRIME BEEF | GOP NEBRASKA |
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL 198

CHATEAUBRIAND

SEHR MAGER & ZART - EINE WAHRE GAUMENFREUDE - EVERYBODY'S DARLING
BLACK ABERDEEN | JACK'S CREEK | AUSTRALIEN |
SAUCE BÉARNAISE | 2 BEILAGEN IHRER WAHL |
500 GR. 96

TOMAHAWK

RIBEYE AM KNOCHEN GEGRILLT - MIT FETTAUGE - SEHR AROMATISCH
BLACK ANGUS | AUSTRALIEN |
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL |
1200 GR. (CA. 850 GR. FLEISCHANTEIL) 109

PORTERHOUSE

DER KÖNIG UNTER DEN STEAKS
SAFTIG - WÜRZIG - INTENSIV
ROASTBEEF & FILET DURCH MARKANTEN T-KNOCHEN GETRENNT
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA |
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL |
1200 GR. (CA. 900 GR. FLEISCHANTEIL) 159

SIDES

RATATOUILLE 5,5
AUBERGINE AUS DEM OFEN 5,5
EDAMAME IN CREMIGER SOJASOSSE 7,5
ZUCKERSCHOTEN MIT KIRSCHTOMATEN 7,5
KRÄUTER KARTOFFELN 4,5
FRENCH FRIES 4,5
TRÜFFEL FRENCH FRIES 7,5
SÜSSKARTOFFELPÜREE 5,5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 7,5
BABYSPINAT-SALAT „ASIAN STYLE“ 7
BUNTER SOMMERSALAT 7,5

SAUCES

KALBSJUS 3,5
PFEFFER-RAHM-SAUCE 3
CHIMICHURRISAUCE 2,5
PIRI PIRI SAUCE 3,5
SAUCE TARTARE 2,5
SAUCE BÉARNAISE 2,5
BBQ-SAUCE 2,5
SOUR CREAM 2,5
DIJON SENF 2,5

| ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN |

| WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE |
- ALLE PREISE IN € UND INKLUSIVE 19% MEHRWERTSTEUER -