



## STARTERS

### TOMATEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | BASILIKUM | RADIESCHEN | KIRSCHTOMATEN | KRÄUTERDRESSING 15,5

### ZIEGENKÄSE CRÉME BRÛLÉE

KIRSCHKOPF | RHABARBER-VANILLE-GEL | BLÄTTERTEIG 16,5



### ROYAL CHOICE

ZIEGENKÄSE CRÉME BRÛLÉE | APULISCHER OKTOPUS | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET  
für 2 Personen 36

### APULISCHER OKTOPUS SOUS VIDE GEGART

GEWÜRZBROT CRUMBLE | GURKE | STANGENSELLERIE | BUTTERSCHAUM | OLIVENTAPENADE 24

### TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

ZUCCHINI | KRÄUTER MIX | WACHTELEI | ROTE ZWIEBEL MARMELADE | GEWÜRZBROTCHIP  
17,5 | als Hauptgang 28

### ROTE BEETE RISOTTO

FEIGE | NÜSSE | BEETE | ZIEGENKÄSE  
18,5 | als Hauptgang 21,5



## SOUP

### LITTLE LONDON BOUILLABAISSE

FISCHSUPPE | GEMÜSE | SAUCE ROUILLE 16



## FISH

### SEETEUFEL GEBRATEN

VANILLE PAK CHOI | MALTAKARTOFFELN MIT ROSMARIN | BEETE-WASABI-SCHAUM 38

### FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 19,5



## CHEF'S CHOICE

### GEFÜLLTE POULARDENBRUST

MORCHEL | PISTAZIE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GRÜNER SPARGEL MIT KUBELENPFEEFER | MORCHEL-RAHM-SAUCE 32

### RINDER FILETSPITZEN IN PFEFFERRAHM

WALDPILZE | ROTE ZWIEBEL | KARTOFFELCHIP | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 29,5

### LAMMKARRÉE

Am Tisch tranchiert

KRÄUTERKRUSTE | ANCHORENA | IRLAND  
KARTOFFELGRATIN | GEMISCHTES GEMÜSE 44



# BEST OF MONTAGUE GRILL

## RINDERFILET

Das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager & zart  
**BLACK ABERDEEN | AUSTRALIEN | 250 GR. 44**  
als Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 68

## ENTRECÔTE

Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig  
**BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA**  
350 GR. 44 | 500 GR. 67  
als Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele  
350 GR. 68 | 500 GR. 91

## CLUBSTEAK

Roastbeef am Knochen - fettrand - mit biss - würzig  
**BLACK ANGUS | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN | 600 GR. ( ca.400 GR. Fleischanteil ) 69**

## TAFELSPITZ

Fettrand - mit Biss - sehr intensiv  
**BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA**  
Am Tisch tranchiert 300 GR. 37



## 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

## T-BONE

Der kleine Bruder vom Porterhouse | saftig - würzig - intensiv  
Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt  
**BLACK ANGUS | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN**  
800 GR. ( ca. 600 GR. Fleischanteil ) 89

## CHATEAUBRIAND

Sehr mager & zart - eine wahre Gaumenfreude - Everybody ´s Darling  
**BLACK ABERDEEN | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN**  
KALBSJUS | SAUCE BÉARNAISE | 2 BEILAGEN IHRER WAHL |  
500 GR. 96 | 750 GR. 142

## TOMAHAWK

Ribeye am Knochen gegrillt - mit Fettauge - sehr aromatisch  
**BLACK ANGUS | AUSTRALIEN**  
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL  
1200 GR. ( ca. 850 GR. Fleischanteil ) 119

## 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

GEMISCHTES GEMÜSE 7,5  
PAK CHOI IN VANILLEBUTTER 7,5  
ZUCKERSCHOTEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN 7,5  
GRÜNER SPARGEL MIT KUBEBENPFEFFER 7,5  
KARTOFFELGRATIN 6,5  
FRENCH FRIES 5,5  
TRÜFFEL FRENCH FRIES 7,5  
MALTAKARTOFFELN MIT ROSMARIN 5,5  
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 7,5  
BABYSPINAT-SALAT „ASIAN STYLE“ 7

## SAUCES

KALBSJUS 3,5  
PFEFFER-RAHM-SAUCE 3  
CHIMICHURRI-SAUCE 2,5  
TRÜFFEL MAYONNAISE 3,5  
SAUCE TARTARE 2,5  
SAUCE BÉARNAISE 2,5  
BBQ-SAUCE 2,5  
ROQUEFORTE JUS 3,5

| 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 -