



STARTERS

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

SCHALOTTEN MARMELADE | SARDELLEN CREME | DIJON SENF MAYONNAISE | SAURE GURKE | KAPERN
19,5 | als Hauptgang 29,5

BLACK TIGER RIESENGARNELE WILDFANG

FOCACCIA | TARAMAS MAYONNAISE | RETTICH | KALAMANSI-KORIANDER DRESSING | TOMATENGEL | THYMIAN ÖL 27

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

APFEL-LAUCH CHUTNEY | SCHWARZE WALNUSS | ROSMARIN | FEIGE 17



ROYAL CHOICE

BLACK TIGER RIESENGARNELE | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET
für 2 Personen 39,5

TOMATEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | BOSKOP APFEL | MANDEL | KIRSCHTOMATEN | HOLZAPFEL VINAIGRETTE 17,5

AUSTERN

PLÉIADE POGET NR. 2

SCHALOTTEN VINAIGRETTE | ZITRONE

3 Stück 18 | 6 Stück 36

TREVISANO RISOTTO

BLAUSCHIMMELKÄSE | PINIENKERNE | BIRNEN-SENF CHUTNEY

19,5 | als Hauptgang 22,5



SOUP

BROKKOLICREMESUPPE

LACHS | TRAMEZZINI | ROTE ZWIEBEL 16



FISH

ORA KING LACHS

LILA KARTOFFEL | BABYSPINAT | RADIESCHEN | SALSA VERDE | OLIVE 38

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 22,5



CHEF'S CHOICE

BARBARIE ENTENBRUST

KAROTTEN-KAFFEE PÜREE | GLASIERTER MINI MAIS | BUCHENPILZE | SCHOKOLADENJUS 39

GESCHMORTE WAGYU BRUST MS 9+

AUBERGINEN-KARTOFFELPÜREE | TROPEA ZWIEBEL | SPITZKOHL | PORTWEINJUS 49

FILETSPITZEN IN PFEFFERRAHM

AUSTERNPILZE | FRÜHLINGSLAUCH | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GROBER DIJON SENF 38

LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | SPECKBOHNEN 49
am Tisch tranchiert



BEST OF MONTAGUE GRILL

RINDERFILET

das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager - zart

BLACK ABERDEEN | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN | 250 GR. 52

Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 74

ENTRECÔTE

Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig

BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA

350 GR. 49 | 500 GR. 75

Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele

350 GR. 71 | 500 GR. 97

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. 43



GENTLEMAN´S CUT ^{4,5,6,10}

250 GR WAGYU FILET MS9+ (World Steak Challenge Winner)

+ 500 GR ENTRECÔTE RIBEYE | PRIME BEEF | GOP NEBRASKA | USA

KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL 210

T-BONE

der kleine Bruder des Porterhouse - saftig - würzig - intensiv

Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt

BLACK ANGUS | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN

800 GR. (ca. 600 GR. Fleischanteil) 91

CHATEAUBRIAND

Everybody´s Darling - sehr mager - zart - eine wahre Gaumenfreude

BLACK ABERDEEN | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN

SAUCE BÉARNAISE | 2 BEILAGEN IHRER WAHL

500 GR. 115 | 750 GR. 169

TOMAHAWK

Ribeye am Knochen gegrillt - mit Fettauge - sehr aromatisch

BLACK ANGUS | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN

KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL

1200 GR. (ca. 850 GR. Fleischanteil) 129

PORTERHOUSE ^{4,5,6,10}

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

GEMÜSE DER SAISON 6,5 - 8,5

GLASIERTE KAISERSCHOTEN MIT KIRSCHTOMATEN 7

SPECKBOHNEN 7

WALDORFSALAT „LITTLE LONDON“ MIT SIPMITH GIN 7,5

ASIATISCHE PILZE MIT TERIYAKI SAUCE 8,5

BABYSPINAT-SALAT "ASIA STYLE" 7

SÜSSKARTOFFELPÜREE 7

FRENCH FRIES 5,5

TRÜFFEL FRENCH FRIES 7,5

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 7,5

TOMATENSALAT MIT EINGELEGTEN ROTEN ZWIEBEL UND SCHNITTLAUCH 7

SAUCES

KALBSJUS 3,5

PFEFFER RAHM SAUCE 3

CHIMICHURRI 3,5

TRÜFFEL MAYONNAISE 3,5

SAUCE TARTARE 3

SAUCE BÉARNAISE 3

BBQ SAUCE 2,5

KIMCHI MAYONNAISE 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 7% MEHRWERTSTEUER