



STARTERS

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

ENTEN-FEIGEN CREME | HÜTTENKÄSE | BROMBEERGEL | TRAMEZZINI | KAPERN
21,5 | als Hauptgang 32,5

PULPO SALAT

AVOCADO | KIRSCHTOMATE | MANGO | STANGENSELLERIE | ROTE ZWIEBEL | KORIANDER | TOMATENGEL 27

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

PFIRSICH | ZIEGENFRISCHKÄSE | HASELNUSS | ROSA PFEFFER | ZITRONENVERBENE 17



ROYAL CHOICE

PULPO SALAT | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET
für 2 Personen 39,5

TOMATEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | TRAUBEN | AUSTERNPILZE |
SONNENBLUMENKERNE | KIRSCHTOMATEN | TRAUBEN-KRÄUTER VINAIGRETTE 17,5

AUSTERN

PLÉIADE POGET NR. 2
SCHALOTTEN VINAIGRETTE | ZITRONE
3 Stück 18 | 6 Stück 36

SAFRAN RISOTTO

GESCHMORTER PORTOBELLO | PINIENKERNE | RUCOLA PESTO
21,5 | als Hauptgang 23,5



SOUP

GAZPACHO

BAYERISCHE GARNELE | BASILIKUM 18



FISH

STEINBUTT

KOHLRABI | KUMQUAT | ERBSEN | KARTOFFELPÜREE | LIMETTEN VELOUTE 39
Mit Kaviar vom Stör | 5 GR. 49

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 26,5



CHEF'S CHOICE

MAISPOULARDE SUPREME

BLUMENKOHL-ORANGEN PÜREE | CONFIERTE KIRSCHTOMATE | MINI-PATISSON | ORANGENJUS 39

GESCHMORTE WAGYU BRUST MS 9+

KARTOFFELPÜREE | GESCHMORTE ROTE ZWIEBELN | BACON FLAKES | PORTWEINJUS 49

FILETSPITZEN IN PFEFFERRAHM

PFIFFERLINGE | BABYSPINAT | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GROBER DIJON SENF 38

LAMMKARRÉE

IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | SPECKBOHNEN 49
am Tisch tranchiert

UNSERE VEGETARISCHEN SPEISEN



BEST OF MONTAGUE GRILL

RINDERFILET

Das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager - zart
BLACK ABERDEEN | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN | 250 GR. 54
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 76

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

250 GR WAGYU FILET MS9+ (World Steak Challenge Winner)
+ 500 GR ENTRECÔTE RIBEYE | PRIME BEEF | GOP NEBRASKA | USA
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL 219

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. 119 | 750 GR. 174

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

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
LAUWARMER SPITZKOHL MIT PETERSILIE UND KNOBLAUCH 7,5
BABYSPINAT-SALAT "ASIA STYLE" 7
SÜSSKARTOFFELPÜREE 7
FRENCH FRIES 6,5
TRÜFFEL FRENCH FRIES 7,5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 7,5
TOMATENSALAT MIT EINGELEGTEN ROTEN ZWIEBEL UND SCHNITTLAUCH 7,5

SAUCES

KALBSJUS 3,5
PFEFFERRAHM SAUCE 3
CHIMICHURRI 3,5
TRÜFFEL MAYONNAISE 3,5
SAUCE TARTARE 3
SAUCE BÉARNAISE 3
BBQ SAUCE 2,5
DIJON SENF 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