



STARTERS

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

SOUS VIDE EIGELB | DIJON SENF | SCHNITTLAUCH | KAPERN
21,5 | als Hauptgang 32,5

GERÄUCHERTER ORA KING LACHS

GRÜNER APFEL | GURKE | FENCHEL | MISO | STANGENSELLERIE | SOJA JOGHURT | GEWÜRZBROT 28

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

NASHI BIRNE | AFFILA KRESSE | PEKANNUSS | SZECHUAN PFEFFER 17



ROYAL CHOICE

GERÄUCHERTER ORA KING LACHS | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET
für 2 Personen 39,5

TOMATEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | KALAMATA OLIVEN |
GETROCKNETE FEIGE | KIRSCHTOMATEN | TOMATEN DRESSING 17,5

AUSTERN

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

SAFRAN RISOTTO

GEREIFTER PARMESAN | PINIENKERNE | ROTE SPITZPAPRIKA
21,5 | als Hauptgang 23,5



SOUP

GETRÜFFELTE SELLERIECREMESUPPE

SAUTIERTE MIESMUSCHEL 16



FISH

SCHWERTFISCH MEDAILLONS

PASSE PIERE | TOMATE | PAPRIKA | MALTA KARTOFFEL | SAUCE BÉARNAISE 39

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 26,5



CHEF'S CHOICE

BARBARIE ENTENBRUST

ROTKOHL-SELLERIE PÜREE | SEMMELKNÖDEL | THAI BROKKOLI | ENTENJUS 39

GESCHMORTE WAGYU BRUST MS 9+

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | PORTWEIN-GEWÜRZ SCHALOTTE | GERÖSTETE MARONEN 49

FILETSPITZEN IN PFEFFERRAHM

SHIITAKE PILZE | GRÜNKOHL CHIP | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GROBER DIJON SENF 39

LAMMKARRÉE

ANCHORENA | 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

ROASTBEEF

Roastbeef - mit dünnem Fettrand - mit Biss - würzig
SIMMENTALER | BAYRISCHE FÄRSE | 500 GR. 59

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
BABYSPINAT-SALAT "ASIA STYLE" 7
GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL 7,5
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

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