



STARTERS

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

BOWMORE BARBECUE SAUCE | MANGO | KORIANDER | DRACHENFRUCHT | ROSA PFEFFER
21,5 | als Hauptgang 32,5

GEBEIZTER HAMACHI KINGFISH

AVOCADOCREME | PASSIONSFRUCHT | BERGAMOTTEN-VINAIGRETTE | RADIESCHEN | PARTICELLA 34 OLIVENÖL 27

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

FEIGE | KAROTTE | SELLERIE | THYMIAN-ZITRONEN-GEL | PINIENKERNE 17



ROYAL CHOICE

HAMACHI KINGFISH | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET
für 2 Personen 39,5

TOMATEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | SPARGEL |
KIRSCHTOMATEN | KÜRBISKERNE | SPARGEL-ERDBEER-VINAIGRETTE 17,5

AUSTERN

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

TOMATEN RISOTTO

LADOTYRI HARTKÄSE | ESTRAGON | AKAZIEN HONIG
19,5 | als Hauptgang 22,5



SOUP

SHABU SHABU

ROASTBEEF A4 JAPAN | UMAMI ESSENZ | CHILI | INGWER | SESAM 19



FISH

TRISTAN LANGUSTE UND SEETEUFEL

BUNTE TOMATEN | PAPRIKA | KARTOFFELN | FERMENTIERTER KNOBLAUCH 46

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 29,5



CHEF'S CHOICE

KALBSFILET

SÜSSKARTOFFELPÜREE | CHAMPIGNONS | KORIANDER | WALNÜSSE | KALBSJUS 44

GESCHMORTE WAGYU BRUST MS 9+

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GRÜNER SPARGEL | GETROCKNETER APFEL 49

FILETSPITZEN IN PFEFFERRAHM

BUCHENPILZE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GROBER DIJON SENF 39

LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | SPECKBOHNEN 54
am Tisch tranchiert



BEST OF MONTAGUE GRILL

RINDERFILET

Das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager - zart
BLACK ABERDEEN | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN | 250 GR. 58
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 79

ENTRECÔTE

Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
350 GR. 54 | 500 GR. 78
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele
350 GR. 75 | 500 GR. 99

ROASTBEEF

Roastbeef - mit dünnem Fettrand - mit Biss - würzig
OCEAN BEEF | SÜDINSEL NEUSEELAND | 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. 126 | 750 GR. 184

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) 137

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
RATATOUILLE 7
SPECKBOHNEN 7,5
BABYSPINAT-SALAT "ASIA STYLE" 7
GESCHMORTE PERLZWIEBELN MIT SHERRY UND ALTEM BALSAMICO 7,5
SÜSSKARTOFFELPÜREE 7,5
FRENCH FRIES 6,5
TRÜFFEL FRENCH FRIES 7,5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 7,5
TOMATENSALAT MIT EINGELEGTEN ROTEN ZWIEBELN 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