



STARTERS

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

APFEL-ROSINENKOMPOTT | SCHWARZE EINGELEGTE WALNÜSSE | SAUERKIRSCH GEL | AFFILA KRESSE 18,5

ROTE BETE BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | ROTE BETE | KÜRBISKERNE | APFEL WÜRFEL | ROTER BOSKOOP-AGAVE-VINAIGRETTE 19

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

GLASIERTE ROTE ZWIEBEL | KAPERN-SARDINENMAYONNAISE | PAPADAM CHIP
24,5 | Als Hauptgang 36

TATAR VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH

GURKE | INGWER | AVOCADO | WAKAME | KORIANDERÖL | KAPUZINER KRESSE 29

WAGYU KAGOSHIMA A5 ROASTBEEF TATAKI

GEBRANNTER SPITZKOHL | PONZU | KIMIZU-MAYONNAISE 39,5



ROYAL CHOICE

TATAR VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET
Für 2 Personen 44

AUSTERN

PLÉIADE POGET NR. 2
MIGNONETTE-SAUCE | ZITRONE
3 Stück 21 | 6 Stück 42

TRÜFFELRISOTTO

GEMISCHTE PILZE | SCHWARZER TRÜFFEL | GRANA PADANO-CRUMBLE | NUSSBUTTERSCHAUM
29 | Als Hauptgang 34

FAGOTTINI

LANGUSTENRAGOUT | GRÜNER SPARGEL | BURRATA
27,5 | Als Hauptgang 34,5



SOUP

HUMMERBISQUE

FLUSSKREBSE | FENCHEL 19,5



FISH

BLACK COD

PASTINAKENPÜREE | LILA KARTOFFEL | CHORIZO | LAUCH | CHAMPAGNER SCHAUM 49

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 29,5



CHEF'S CHOICE

WAGYU BÄCKCHEN

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | KIRSCHTOMATEN | PIMIENTOS DE PADRÓN 49

LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | ROSENKOHL MIT SPECK UND WALNÜSSEN 59
Am Tisch tranchiert

JAPANESE CHOICE WAGYU KAGOSHIMA

ENTRECÔTE A5 | 300 GR. 135
FILET A5 | 250 GR. 145 | 500 GR. 290



BEST OF MONTAGUE GRILL

RINDERFILET

Das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager - zart
BLACK ABERDEEN | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN | 250 GR. 64
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 87

ENTRECÔTE

Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
350 GR. 59 | 500 GR. 84
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele
350 GR. 82 | 500 GR. 107

ROASTBEEF

Roastbeef - mit dünnem Fettrand - mit Biss - würzig
OCEAN BEEF | SÜDINSEL NEUSEELAND | 500 GR. 66

TAFELSPITZ

Fettrand - mit Biss - sehr intensiv
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
Am Tisch tranchiert 300 GR. 47,5



GENTLEMAN ´S CUT

250 GR. FILET WAGYU KAGOSHIMA A5 | JAPAN
+ 500 GR. ENTRECÔTE | PRIME BEEF | GOP NEBRASKA | USA
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL 239

T-BONE

Der kleine Bruder des Porterhouse - saftig - würzig - intensiv
Roastbeef & Filet durch markanten TKnochen getrennt
BLACK ANGUS | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN
800 GR. (ca. 600 GR. Fleischanteil) 99

CHATEAUBRIAND

Everybody ´s Darling - sehr mager - zart - eine wahre Gaumenfreude
BLACK ABERDEEN | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN
SAUCE BÉARNAISE | 2 BEILAGEN IHRER WAHL
500 GR. 138 | 750 GR. 198

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) 149

PORTERHOUSE

Der König unter den Steaks - saftig - würzig - intensiv
Roastbeef & Filet durch markanten TKnochen getrennt
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL
1200 GR. (ca. 900 GR. Fleischanteil) 174

BLACK TIGER RIESENGARNELE

WILDFANG | INDISCHER OZEAN 1 Stück 23

SIDES

WILDER BROKKOLI MIT KNOBLAUCH, SESAM UND SOJASOSSE 8,5
GEGRILLTE MAISKOLBEN 8
ROSENKOHL MIT SPECK UND WALNÜSSEN 8
PIMIENTOS DE PADRÓN MIT MALDON MEERSALZ 7,5
BELUGA LINSEN SWEET & SPICY 8
FRENCH FRIES 7
TRÜFFEL FRENCH FRIES 9,5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 8
BABYSPINAT-SALAT MIT CASHEWKERNEN "ASIA STYLE" 8
FARMER SALAT (Sellerie, Karotte, Limette, hausgemachte Mayonnaise) 8

SAUCES

KALBSJUS 4,5
PFEFFERRAHM SAUCE 3,5
CHIMICHURRI 4
TRÜFFEL MAYONNAISE 5
PIRI PIRI (scharf) 5
SAUCE BÉARNAISE 3,5
BBQ SAUCE mit 12Y. Bowmore Whisky 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 19% MEHRWERTSTEUER