



STARTERS

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

ERDBEEREN | SZECHUAN PFEFFER | MANDELN | AFFILA KRESSE 18,5

ERDBEER-SPARGEL BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | ERDBEEREN | HASELNUSS | GRÜNER SPARGEL | HIMBEER-ERDBEERDRESSING 19

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

MORCHELN | BEEF-BACON MAYONNAISE | GEBEIZTES EIGELB | MAIS CHIP
24,5 | Als Hauptgang 36

TATAR VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH

TERIYAKI SAUCE | INGWER | AVOCADO | WAKAME | KRÄUTERÖL | GHOA 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

SPARGELRISOTTO

GRÜNER SPARGEL | GETROCKNETE TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | PINIENKERNE
29 | Als Hauptgang 34



SOUP

GAZPACHO

ERDBEEREN | BLACK TIGER GARNELE | CROSTINI | WEISSE BALSAMICO EMULSION | KRÄUTERÖL 19,5



FISH

LANGUSTENSCHWÄNZE

MALTA KARTOFFELN | BABY-SPARGEL | HUMMERSCHAUM 49

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 29,5



CHEF'S CHOICE

WAGYU BÄCKCHEN

SELLERIE-KARTOFFELPÜREE | KARAMELLISIERTE URKAROTTEN 49

LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GRATINIERTER BLUMENKOHL MIT SPECK 59
Am Tisch tranchiert

BISON FILET

KANADA

VOM MONTAGUE GRILL 250G 89

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. 66
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 89

ENTRECÔTE "RIBEYE"

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 "RIBEYE" | PRIME BEEF | GOP NEBRASKA | USA
KALBSJUS 229

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) 99

CHATEAUBRIAND

Everybody´s Darling - sehr mager - zart - eine wahre Gaumenfreude
BLACK ABERDEEN | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN
SAUCE BÉARNAISE
500 GR. 128 | 750 GR. 188

TOMAHAWK

Ribeye am Knochen gegrillt - mit Fettauge - sehr aromatisch
BLACK ANGUS | JACK´S CREEK | AUSTRALIEN
KALBSJUS
1200 GR. (ca. 850 GR. Fleischanteil) 139

PORTERHOUSE

Der König unter den Steaks - saftig - würzig - intensiv
Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
KALBSJUS
1200 GR. (ca. 900 GR. Fleischanteil) 164

BLACK TIGER RIESENGARNELE

WILDFANG | INDISCHER OZEAN 1 Stück 23

SIDES

WILDER BROKKOLI MIT KNOBLAUCH, SESAM UND SOJASOSSE 8,5
GEGRILLTE MAISKOLBEN 8
GRATINIERTER BLUMENKOHL MIT SPECK 8
BABYSPINAT-SALAT MIT CASHEWKERNEN "ASIA STYLE" 8
SPARGEL WEISS UND GRÜN MIT ORANGEN-KRÄUTERBUTTER 8
BELUGA LINSEN SWEET & SPICY 8
FRENCH FRIES 7
TRÜFFEL FRENCH FRIES 9,5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 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