



## STARTERS

### ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

NEKTARINEN-KOMPOTT | SAUERKIRSCHGEL | HASELNUSS | AFFILA KRESSE 18,5

### TRAUBEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | TRAUBEN | MANDELFILET | TRAUBEN-DRESSING 19

### TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

AUBERGINENSALAT | DIJON-CREME | BROMBEERE | MAIS CHIP 24,5

Als Hauptgang 36

### CEVICHE VOM HAMACHI-KINGFISCH

KAROTTENSAFT | MARACUJA | ROTE ZWIEBELN | CHILI | KRÄUTERÖL | GHOA KRESSE 29

### CAESAR SALAT

BABY-ROMANASALAT | CAESAR-DRESSING | KIRSCHTOMATEN | CROUTONS | PARMESAN 21

Mit Black Tiger Garnelen +9 | Mit Maispouardenbrust +12



### ROYAL CHOICE

CEVICHE VOM HAMACHI-KINGFISCH | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN

Für 2 Personen 44

### AUSTERN

PLÉIADE POGET NR. 2

MIGNONETTE-SAUCE | ZITRONE

3 Stück 21 | 6 Stück 42

### RISOTTO

FRISCHE PFIFFERLINGE | PARMESANCHIP 27

Als Hauptgang 32 | Mit Baby-Jakobsmuscheln +9



## SOUP

### BOUILLABASSE

FISCHFILETS | BLACK TIGER GARNELE | MUSCHELN 21,5



## FISH

### ORA KING LACHS

WASABI-ERBSEN-PÜREE | SAUTIERTE KIRSCHTOMATEN | POL ROGER CHAMPAGNER SCHAUM 49

### FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 29,5



## CHEF'S CHOICE

### WAGYU BÄCKCHEN

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GEBRATENER WIRSING 49

### LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | GEGRILLTE ARTISCHOCKEN MIT PINIENKERNEN UND LIMETTE 59

Am Tisch tranchiert

### BISON FILET

MANITOBA | WEST-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  
GEGRILLTE ARTISCHOCKEN MIT PINIENKERNEN UND LIMETTE 8,5  
PIPARRAS MIT MEERSALZ UND KNOBLAUCH 8  
SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT FRISCHEN KRÄUTERN 9,5  
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