



## STARTERS

### VITELLO TONNATO

KALBSRÜCKEN | THUNFISCH ESPUMA | CONFIERTE TOMATE | KAPERNÄPFEL | KRÄUTERÖL 29,5

### BABY LEAF SALAT MIT BURRATA

ROTE BETE | CROÛTONS | WALNÜSSE | APFELDRESSING 19

### TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

WALDPILZE | CHIPOTLE-MAYO | PANE CARASAU 24,5

Als Hauptgang 36

### GEBEIZTER ORA KING LACHS

APFEL „GOLDEN DELICIOUS“ | TONIC-LIMETTENGEL | DILLÖL | BLUTAMPFER 29

### CAESAR SALAT

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

Mit Black Tiger Garnelen +9 | Mit Maispouardenbrust +7,5



### ROYAL CHOICE

GEBEIZTER ORA KING LACHS | ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

Für 2 Personen 44

### AUSTERN

PLÉIADE POGET NR. 2

SCHALOTTENVINAIGRETTE | ZITRONE

3 Stück 21 | 6 Stück 42

### TRÜFFELRISOTTO

WALDPILZE 29

Als Hauptgang 34



## SOUP

### LITTLE LONDON BEEF TEA

GEMÜSE JULIENNE | RINDFLEISCH 16



## FISH

### ORA KING LACHS

ROSMARINKARTOFFELN | BABY GEMÜSE | CHAMPAGNERSCHAUM 44



## CHEF'S CHOICE

### WAGYU STROGANOFF

ROTE BETE | ESSIGGURKE | CHAMPIGNONS | SENFKÖRNER | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 42

### LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | KENIABOHNEN MIT SPITZPAPRIKA UND SESAM 59

Am Tisch tranchiert

### BISON FILET

MANITOBA | WEST-KANADA

VOM MONTAGUE GRILL | 250 GR. 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. 69  
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 92

## 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 | 400 GR. 66

## TAFELSPITZ

Fettrand - mit Biss - sehr intensiv  
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA  
Am Tisch tranchiert 300 GR. 49



## 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. 138 | 750 GR. 197

## 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

BBQ-CHAMPIGNONS MIT SPECK UND PORTWEIN 8,5  
KENIABOHNEN MIT SPITZPAPRIKA UND SESAM 8  
SPICY LINSEN 7,5  
GEGRILLTE MAISKOLBENFILETS 8  
FRENCH FRIES 7  
TRÜFFEL FRENCH FRIES 9,5  
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 8,5  
KIRSCHTOMATEN-ZWIEBEL SALAT 12  
BABYSPINAT-SALAT MIT CASHEWKERNEN "ASIA STYLE" 8,5

## 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