



STARTERS

VITELLO TONNATO

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

BABY LEAF SALAT MIT BURRATA

KARAMELLISIERTER RHABARBER | CROÛTONS | MANDELFILETS | APFELDRESSING 19

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

TOMATEN-KAKI CHUTNEY | NUSSBUTTERCREME | PAPADAM CHIP 24,5

Als Hauptgang 36

PULPO KING CRAB SALAT

ROTE ZWIEBELN | STANGENSELLERIE | KIRSCHTOMATEN | LIMETTENGEL 36

CAESAR SALAT

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



ROYAL CHOICE

PULPO KING CRAB SALAT | 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

SPARGELRISOTTO

GESALZENER RICOTTA | KARAMELLISIERTE ORANGENZESTE 29

Als Hauptgang 34



SOUP

LITTLE LONDON CHEF´S SUPPE

16



FISH

BLACK COD

EDAMAME | PASTINAKEN | ROTKRAUTCHIP | FERMENTIERTE KNOBLAUCHPASTE | SEPIA-CHARDONNAYSCHAUM 44



CHEF´S CHOICE

WAGYU STROGANOFF

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

LAMMKARRÉE

ANCHORENA | IRLAND

KRÄUTERKRUSTE | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | BBQ-CHAMPIGNONS MIT SPECK UND PORTWEIN 59

Am Tisch tranchiert

BISON FILET

MANITOBA | WEST-KANADA

VOM MONTAGUE GRILL | 250 GR. 89

JAPANESE CHOICE WAGYU KAGOSHIMA

TAFELSPITZ A5 | 300 GR. 110

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
GEMÜSE DER SAISON 8,5 - 12
WILDER BROKKOLI 8,5
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