



STARTERS

TOMATEN BROT SALAT

BABY LEAF SALAT | BURRATA | SPARGEL | KIRSCHTOMATEN | KRÄUTER VINAIGRETTE | PARMESAN 16

SAFRAN TOMATEN

MARINIERTE KIRSCHTOMATEN | SAFRANFOND | CREME VOM BLAUSCHIMMELKÄSE | GEWÜRZBROT 17



ROYAL CHOICE

SASHIMI VOM HAMACHI KINGFISCH | ZIEGENKÄSE CREME BRULEE | TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET
für 2 Personen 36

HAMACHI KINGFISCH SASHIMI

BUTTERMILCH SPHÄRE | PAPRIKAÖL | LIMETTENGEL | FORELLENKAVIAR | BELUGA LINSEN | SHISO 21

TATAR VOM BLACK ABERDEEN RINDERFILET

CHUTNEY UND CREME VON DER TOMATE | MOZZARELLA | BROT CHIP | THAI BASILIKUM
17,5 | als Hauptgang 28

WAGYU ROASTBEEF 56°C

JACK CREEK MS4 | SCHWARZWÄLDER SCHINKEN MAYONNAISE | MEERRETTICHCREME | RADIESCHEN | RADICCHIO 26

RISOTTO

THYMIAN | ZIEGENKÄSE | PARIKA-MANGO CHUTNEY | PINIENKERNE
19,5 | als Hauptgang 22,5



SOUP

BLUMENKOHLCREMESUPPE

MARINIERTE JACOBSMUSCHEL | ORANGENÖL | FENCHELPOLLEN 13,5



FISH

LOUP DE MER

BABY KAROTTE | ZUCCHINI | SÜSSKARTOFFEL PÜREE | LILA KAROTTE | VELOUTÉ 38

FISH & CHIPS

MALZESSIG | SAUCE TARTARE 19,5



CHEF'S CHOICE

MAISPOULARDEN BRUST

GEBRATENER PAK CHOI | POLENTA | MASALA-ORANGE SAUCE 34

FILETSPITZEN IN PFEFFERRAHM

SAUTIERTE PFIFFERLINGE | ROTE ZWIEBEL | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 34

LAMMKARRÉE MIT KRÄUTERKRUSTE

Am Tisch tranchiert

ANCHORENA | IRLAND

KARTOFFELGRATIN | GRÜNE SPECKBOHNEN 44



BEST OF MONTAGUE GRILL

RINDERFILET

Das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager & zart
BLACK ABERDEEN | AUSTRALIEN | 250 GR. 44
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele 68

ENTRECÔTE

Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
350 GR. 44 | 500 GR. 67
Surf & Turf mit Riesen-Wildfang-Garnele
350 GR. 68 | 500 GR. 91

CLUBSTEAK

Roastbeef am Knochen - Fettrand - mit Biss - würzig
BLACK ANGUS | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN | 600 GR. (ca. 400 GR. Fleischanteil) 69

TAFELSPITZ

Fettrand - mit Biss - sehr intensiv
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
Am Tisch tranchiert 300 GR. 37



GENTLEMAN ´S CUT

250 GR WAGYU FILET MS9+ (World Steak Challenge Winner)
+ 500 GR ENTRECÔTE RIBEYE | PRIME BEEF | GOP NEBRASKA
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL 198

T-BONE

Der kleine Bruder vom Porterhouse | saftig - würzig - intensiv
Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt
BLACK ANGUS | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN
800 GR. (ca. 600 GR. Fleischanteil) 89

CHATEAUBRIAND

Sehr mager & zart - eine wahre Gaumenfreude - Everybody ´s Darling
BLACK ABERDEEN | JACK ´S CREEK | AUSTRALIEN
KALBSJUS | SAUCE BÉARNAISE | 2 BEILAGEN IHRER WAHL |
500 GR. 96 | 750 GR. 142

TOMAHAWK

Ribeye am Knochen gegrillt - mit Fettauge - sehr aromatisch
BLACK ANGUS | AUSTRALIEN
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL
1200 GR. (ca. 850 GR. Fleischanteil) 119

PORTERHOUSE

Der König unter den Steaks | saftig - würzig - intensiv
Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt
BLACK ANGUS | PRIME BEEF GOP | USA
KALBSJUS | 2 BEILAGEN IHRER WAHL
1200 GR. (ca. 900 GR. Fleischanteil) 159

SIDES

SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT PORTWEINSCHALOTTEN 9,5
BLUMENKOHL MIT KNOBLAUCH, PETERSILIE UND NÜSSE 7
GRÜNE SPECKBOHNEN 7,5
SAISONALES GEMÜSE IM OFEN GESCHMORT 6,5
SÜSSKARTOFFELPÜREE 7
FRENCH FRIES 5,5
TRÜFFEL FRENCH FRIES 7,5
KARTOFFELGRATIN 6,5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 7,5
BABYSPINAT-SALAT "ASIA STYLE" 7
COLE SLAW 7

SAUCES

KALBSJUS 3,5
PFEFFER RAHM SAUCE 3
TRÜFFELJUS 3,5
CHIMICHURRI 3
TRÜFFEL MAYONNAISE 3,5
SAUCE TARTARE 3
SAUCE BÉARNAISE 3
BBQ SAUCE 2,5

| 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 INKLUSIVE 19%, bzw 7% MEHRWERTSTEUER -