

EST. **THEO'S** 2015

STARTERS

Trüffel Onsen-Ei , auf gerahmtem Spinat mit umbrischem Trüffel	16
Beeftatar mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	16
Surf & Turf , Carpaccio vom irischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	18
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbutterschaum	24
Sashimi vom Ōra King Salmon on the rocks mit hausgemachter süß-saurer Soja-Sauce und eingelegtem Ingwer, auf Eis serviert	18
Avocadotatar mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	14
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar Avocadotatar Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	38
THEO'S Caesar Salad , am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	12

AUS DER OYSTER BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone		
Fine de Claire	3 Stück 6 Stück	10,50 21
Sylter Royal	3 Stück 6 Stück	13,50 27

THEO'S Seafood selection, on the rocks
für zwei zum Teilen:

Halber Massachusetts Lobster, 2 Fine de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	p.P. 29
--	---------

Consommé von Steinpilzen	9
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	14

US PRIME BEEF DRY AGED

Porterhouse; Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind aus Nebraska, groß und zart, dry aged, am Knochen in unserem besonderen Southbend Grill bei 800°C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

Für zwei zum Teilen (700 g - 900 g)		je 100 g	14
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für zwei zum Teilen		je 100 g	14
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz	ca. 300 g	45
Rib-Eye	12 oz	ca. 350 g	49



IRISH BEEF, dry aged

Rib-Eye, Bone-In, 650 g - 850 g auch für zwei zum Teilen	je 4 oz	je 100 g	11
Filetsteak, dry aged	7 oz	ca. 200 g	39
Filet Mignon, dry aged	6 oz	ca. 160 g	30

Rib-Eye, dry aged	12 oz	ca. 350 g	39
--------------------------	-------	-----------	----

deutsche Uckermärker, aus eigener Zucht

Unsere Steaks werden medium bis rare gegrillt. Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Saucen, sowie zwei frische Beilagen.

WEITERE BEILAGEN JE 4 EURO

BBQ grünes Spargelgemüse	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Portobello aglio e olio	Gerahmter Blumenkohl mit geröstetem Knoblauch

SAUCES

THEO'S Beef Dip
THEO'S Beef Spice
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	39	Massachusetts Lobster ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Zitrone und getrüffeltem Kartoffelpüree	44
--	----	--	----