

EST. **THEO'S** 2015

**STARTERS**

<b>Trüffel Onsen-Ei</b> , auf gerahmtem Spinat mit umbrischem Trüffel	18
<b>Beef-tatar</b> mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	18
<b>Surf &amp; Turf</b> , Carpaccio vom irischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	18
<b>Massachusetts Lobster</b> auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbutterschaum	26
<b>Sashimi vom Ōra King Salmon on the rocks</b> mit Wasabi-Soja-Sauce und eingelegtem Ingwer auf Eis serviert	21
<b>Avocadotatar</b> mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	16
<b>Dreierlei THEO'S Starter</b> Beef-tatar   Avocadotatar   Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	42
<b>THEO'S Caesar Salad</b> , am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	14

**AUS DER OYSTER BAR**

<b>Austern</b> mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone		
Fines de Claire	3 Stück   6 Stück	12   24
Sylter Royal	3 Stück   6 Stück	15   30
<b>THEO'S Seafood selection, on the rocks</b> für zwei zum Teilen:		
Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone		
		p.P. 38

<b>Consommé von Steinpilzen</b>	9
<b>Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster</b>	15

**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.

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



<b>IRISH BEEF, dry aged</b>			
<b>Rib-Eye, Bone-In, 650 g - 850 g</b> auch für zwei zum Teilen	je 4 oz	je 100 g	11
<b>Filetsteak, dry aged</b>	7 oz	ca. 200 g	39
<b>Filet Mignon, dry aged</b>	6 oz	2x ca. 80 g	30

<b>Rib-Eye, dry aged</b>	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 5 EURO**

Grüner Spargel aglio e olio	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
BBQ Bohnengemüse	Gerahmter Blumenkohl mit geröstetem Knoblauch

**SAUCES**

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

**FISH & LOBSTER**

<b>Nordseesteinbutt-Filet</b> mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	42
<b>Massachusetts Lobster</b> ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Zitrone und getrüffeltem Kartoffelpüree	48