

**PRIME BEEF**

**STARTERS**

<b>Surf &amp; Turf</b> Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	21
<b>Beefatar</b> mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	21
<b>Scallops &amp; Chips</b> gebackene Jacobsmuscheln mit Kartoffelchips und Asia-Sesam-Remoulade	24
<b>Sashimi vom Ōra King Salmon</b> mit Wasabi-Soja-Sauce und Rettich-Ingwersalat	23,5
<b>Avocadotatar</b> mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	18
<b>Dreierlei THEO'S Starter</b> Beefatar, Avocadotatar, Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	47
<b>THEO'S Caesar Salad</b> am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	15
<b>Massachusetts Lobster</b> auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbutter Schaum	32

**AUS DER THEO'S BAR**

<b>Austern</b> mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone		
Fines de Claire	3 Stück   6 Stück	15   30
Sylter Royal	3 Stück   6 Stück	18   36

**THEO'S Seafood selection, on the rocks** 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 Pro Person 43,5

<b>Steinpilzconsomme</b>	12
<b>Hummersuppe</b>	16,5

**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 mit 800° C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

<b>Für zwei Personen zum Teilen, 700 g - 900 g</b>	<b>je 100 g</b>	<b>17</b>
<b>T-Bone Steak, 500 g - 700 g</b> auch für zwei Personen zum Teilen	<b>je 100 g</b>	<b>17</b>
<b>Rib-Eye</b>	<b>12 oz ca. 350 g</b>	<b>55</b>
<b>Rumpsteak, Sirloin New York Cut</b>	<b>11 oz ca. 300 g</b>	<b>50</b>



**SCOTCH BEEF, dry aged**

<b>Rib-Eye, Bone-In, 700 g - 900 g</b> auch für zwei Personen zum Teilen	<b>je 100 g</b>	<b>13,5</b>
<b>Filetsteak</b>	<b>7 oz ca. 200 g</b>	<b>44</b>
<b>Filet Mignon</b>	<b>6 oz ca. 2x80 g</b>	<b>34</b>

**WAGYU BEEF, F1, aus Australien, dry aged gereift**

<b>Rib-Eye, je nach Gewicht</b>	<b>per 100 g</b>	<b>33</b>
---------------------------------	------------------	-----------

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

**WEITERE BEILAGEN JE 6 EURO**

Baby-Spinat & Erdnusssauce	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Pilzvariation in Café de Paris Creme	Gebratener grüner Kürbis al olio

**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	54	<b>Massachusetts Lobster</b> ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Kartoffelstampf	58
---------------------------------------------------------------------------------------	----	---------------------------------------------------------------------------------------	----