

PRIME BEEF

STARTERS

Surf & Turf , Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, dry aged / Pulpo / Limette / Shiso	24
Beeftatar gepickelte Schalotten / Senf-Kapern / Brotchips	21
Jumbo Shrimps Bourbon Mayo / Chimichurri Dip	24
Sashimi vom Ōra King Salmon THEO'S Soja Sauce / Ingwer / Rettich	24
Avocadotatar Melone / Tomaten-Chutney / Spicy Panko	18
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar / Avocadotatar / Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	50
THEO'S Caesar Salad am Tisch zubereitet, Macadamianuss / Sardellen / Parmesan / Croûtons	15
½ Massachusetts Lobster Geschmolzener Sellerie / Lobsterschaum / Estragon	35

AUS DER OYSTER BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette			
Irish Donegal	3 Stück 6 Stück	18 36	
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:

½ 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	46
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	----

Kraftbrühe vom Steinpilz	12
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	19

USDA PRIME BEEF, dry aged

Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind aus Nebraska, groß und zart, am Knochen in unserem Original Southbend Grill mit 800° C gegrillt, kross und sizzling mit THEO'S Beef Spice serviert

Porterhouse Steak, 750 g - 950 g , auch zum Teilen	je 100 g	21
T-Bone Steak, 500 g - 700 g , auch zum Teilen	je 100 g	21
Rib-Eye	12 oz ca. 350 g	59
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz ca. 300 g	54



SCOTCH BEEF, dry aged

Rib-Eye, Bone-In, 700 g - 900 g , auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	15
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	49
Filet Mignon	6 oz ca. 2x80 g	39

WAGYU BEEF, F1, aus Australien, dry aged

Rib-Eye, je nach Gewicht	per 100 g	49
---------------------------------	-----------	----

Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne zwei Beilagen Ihrer Wahl

WEITERE BEILAGEN JE 6 EURO

Wildkräutersalat
Möhrchen / Thymian / geröstete Mandeln
Shi-Take / Saitling / Sprossen / Teriyaki

THEO'S Fries
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Blattspinat / Erdnuss / Chili

SAUCEN JE 6 EURO

Pfefferrahmsauce
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet
Radieschen-Beurre blanc.
Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische Beilagen Ihrer Wahl

59

Massachusetts Lobster
ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise.
Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische Beilagen Ihrer Wahl

66