

PRIME BEEF

STARTERS

THEO'S Caesar Salad am Tisch zubereitet, Macadamianuss Sardellen Parmesan Croûtons	15
Avocadotatar Kürbis Ziegenfrischkäse	18
Beeftatar gepickelte Schalotten Senf-Kapern Brotchips	21
Sashimi vom Ōra King Salmon THEO'S Soja Sauce Ingwer Rettich	24
Grilled Jumbo Shrimps Bourbon Mayo gerösteter Knoblauch Cherry Tomate	24
Surf & Turf , Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, dry aged Saiblings-Kaviar Schmand Sellerie	24
½ Massachusetts Lobster Geschmolzene Petersilienwurzel Lobsterschaum	35
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar Avocadotatar Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	50

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



SCOTCH BEEF, dry aged

Clubsteak, Bone-In, 350g - 800g , auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	14
Rib-Eye, Bone-In, 700g - 900g , auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	15
Filet Mignon	6 oz ca. 2 x 80 g	39
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	49

Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne zwei Beilagen Ihrer Wahl

WEITERE BEILAGEN JE 6 EURO

Wildkräutersalat
Wilder Brokkoli | Butterschaum
Steinchampignon | Thymian | Schalotten

THEO'S Fries
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Blattspinat | Triple Cheese | 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 |