

EST. **THEO'S** 2015

**STARTERS**

<b>Scallops &amp; Chips</b> , gebackene Jakobsmuscheln mit Kartoffelchips und Asia-Sesam-Remoulade	18
<b>Beefatar</b> mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	16
<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	24
<b>Sashimi vom Ōra King Salmon on the rocks</b> mit süß-saurer Soja-Sauce, eingelegtem Ingwer und grünem Meerrettich, auf Eis serviert	18
<b>Avocadotatar</b> mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	14
<b>Dreierlei THEO'S Starter</b> Beefatar   Avocadotatar   Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	38
<b>THEO'S Caesar Salad</b> , am Tisch zubereitet, mit: gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	12

**AUS DER OYSTER BAR**

<b>Austern mit Schalottenvinaigrette,</b> Pfeffer und Zitrone		
Fines de Claire	3 Stück   6 Stück	10,50   21
Sylter Royal	3 Stück   6 Stück	13,50   27
<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 Crevette Rose, Safranmayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone		
		p.P. 29

<b>Consommé von Steinpilzen</b>	9
<b>Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster</b>	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 mit 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 ca. 300 g</b>	<b>45</b>
<b>Rib-Eye</b>	<b>12 oz 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	ca. 160 g	30
	<b>Rib-Eye, dry aged</b>	12 oz	ca. 350 g
	deutsche Uckermärker, aus eigener Zucht		39

**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**

Erdnuss-Blattspinat	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Dreierlei Pilze	Gerahmter Blumenkohl
in Café de Paris-Butter gebraten	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	39
<b>Maine Lobster Thermidor,</b> auf gegrilltem grünen Spargel in leichter Senfsauce mit Champignons und Parmesan, Kartoffelpüree	48