

# EST. THEO'S 2015

## STARTERS

<b>Scallops &amp; Chips</b> , gebackene Jakobsmuscheln mit Kartoffelchips und Asia-Sesam-Remoulade	18
<b>Beeftatar</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 Hummerbitterschaum	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> Beeftatar   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

**Austern mit Schalottenvinaigrette**, Pfeffer und Zitrone

Fines de Claire	3 Stück   6 Stück	10,50   21
Sylter Royal	3 Stück   6 Stück	13,50   27

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



<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 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 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