

EST. **THEO'S** 2015

**STARTERS**

**Ceviche von der Jakobsmuschel**  
mit Avocado, Mango, Gurke, Koriander und Limone 18

**Beef-tatar** mit buntem Zwiebelkonfit  
und Honig-Senf-Kapern 16

**Surf & Turf**, Carpaccio vom irischen Rinderfilet,  
40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch 18

**Massachusetts Lobster** auf geschmolzenem  
Sellerie und Hummerbutterschaum 19

**Sashimi vom Ōra King Salmon**  
mit süß-saurer Soja-Sauce und Ingwer-Kräutersalat 18

**Avocadotatar** mit Tomaten-Melonen-Chutney  
und Paprika-Koriander-Limonen-Salat 14

**Dreierlei THEO'S Starter**  
Beef-tatar | Avocadotatar | Sashimi  
vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen 38

**THEO'S Caesar Salad**, 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>	12

**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</b>	<b>ca. 300 g</b>	<b>45</b>
<b>Rib-Eye</b>	<b>12 oz</b>	<b>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 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 3 EURO**

Erdnuss-Blattspinat	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Dreierlei Pilze in Café de Paris-Butter gebraten	Gerahmter Blumenkohl 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 37	<b>Maine Lobster Thermidor,</b> auf gegrilltem grünen Spargel in leichter Senfsauce mit Champignons und Parmesan, Kartoffelpüree 41
---	---