

STARTERS

Trüffel Onsen-Ei , auf gerahmtem Spinat mit umbrischem Trüffel	16
Beeftatar 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	24
Sashimi vom Ōra King Salmon on the rocks mit süß-saurer Soja-Sauce, eingelegtem Ingwer und grünem Meerrettich, auf Eis serviert	18
Avocadotatar mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	14
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar 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			
Fine 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 Fine de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	p.P. 29
--	---------

Consommé von Steinpilzen	9
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	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 bei 800°C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

Für zwei zum Teilen (700 g - 900 g)		je 100 g	14
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für zwei zum Teilen		je 100 g	14
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz	ca. 300 g	45
Rib-Eye	12 oz	ca. 350 g	49



IRISH BEEF, dry aged			
Rib-Eye, Bone-In, 650 g - 850 g auch für zwei zum Teilen	je 4 oz	je 100 g	11
Filetsteak, dry aged	7 oz	ca. 200 g	39
Filet Mignon, dry aged	6 oz	ca. 160 g	30

Rib-Eye, dry aged	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

BBQ grünes Spargelgemüse	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Portobello aglio e olio	Gerahmter Blumenkohl mit geröstetem Knoblauch

SAUCES

THEO'S Beef Dip
THEO'S Beef Spice
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	39
Massachusetts Lobster ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Zitrone und getrüffeltem Kartoffelpüree	44