

EST. **THEO'S** 2015

STARTERS

Tatar vom Wolfsbarsch, Avocado, Mango, Gurke, Schalotten mit Gemüsesalat und Limonengel	18
Beeftatar mit Rote Bete Meerrettichsauce und Ingwersalat	16
Gebratene Jakobsmuscheln mit Meeresfrüchte-Bisque und grünem Erbsenpüree	18
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbitterschaum	18
Sashimi vom Ōra King Salmon mit süß-saurer Soja-Sauce, Ingwer und konfierten Zwiebeln	17
Avocadotatar mit Melonen-Tomaten-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	12
Dreierlei Tatar THEO'S Beef, Avocado und Wolfsbarsch, ideal für 2 zum Teilen	36
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 2 zum Teilen:		
Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevette Roses, Safranmayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone		
		p.P. 29

Consommé von Steinpilzen	11
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	12

U.S. 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.

Für zwei zum Teilen (700 g - 900 g)		je 100 g	14
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für 2 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



IRLAND BEEF, dry aged				
Rib-Eye, Bone-In, 650 g - 850 g auch für 2 zum Teilen	je 4 oz	je 100 g	11	
Filetsteak, dry aged	7 oz	ca. 200 g	39	
Filet Mignons, 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. Gerne servieren wir Ihnen dazu korrespondierend

BEILAGEN

Blattspinat mit gegrillter Zwiebel	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Möhren mit Thymianhonig	French Fries
Pfifferling-Pilzgemüse in Café de Paris-Butter gebraten	Gerahmter Blumenkohl mit Haselnüssen

SAUCES

THEO'S Beef Dip
Gerahmte Sauce vom grünen Madagaskar-Pfeffer
Sauce Béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet , mit Radieschen-Beurre blanc und Blattspinat mit gegrillter Zwiebel	37	Maine Lobster Thermidor , auf gegrilltem grünen Spargel in leichter Senfsauce mit Champignons und Parmesan, Kartoffelpüree	41
--	----	---	----