

EST. **THEO'S** 2015

**STARTERS**

<b>Crab Cake von der Königskrabbe</b> mit Chili-Welschkraut und Safranmayonnaise	18
<b>Beef-tatar</b> mit Roter Bete, Meerrettichsauce und Ingwersalat	16
<b>Scallops and Chips</b> , gebackene Jakobsmuscheln mit Süßkartoffelchips und Asiaremoulade	19
<b>Massachusetts Lobster</b> auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbutterschaum	18
<b>Sashimi vom Ōra King Salmon</b> mit süß-saurer Soja-Sauce, Ingwer und konfierten Zwiebeln	17
<b>Avocadotatar</b> mit Melonen-Tomaten-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	12
<b>Dreierlei THEO's Starter</b> Beef-tatar   Avocadotatar   Sashimi vom Ōra King Salmon, für 2 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

„THEO'S Seafood selection on the rocks“  
für 2 zum Teilen:

<b>Halber Massachusetts Lobster,</b> 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevette Roses, Safranmayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	p.P. 29
--	---------

<b>Consommé von Steinpilzen</b>	9
<b>Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster</b>	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.

<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 2 zum Teilen	je 100 g	14
<b>Rumpsteak, Sirloin Bone-In, 400 g - 600 g</b>	je 100 g	14
<b>Rib-Eye</b> 12 oz	ca. 350 g	49



<b>IRLAND BEEF, dry aged</b>	<b>Rib-Eye, dry aged</b> 12 oz	ca. 350 g	39
<b>Rib-Eye, Bone-In, 650 g - 850 g</b> auch für 2 zum Teilen	je 4 oz	je 100 g	11
<b>Filetsteak, dry aged</b>	7 oz	ca. 200 g	39
<b>Filet Mignons, dry aged</b>	6 oz	ca. 160 g	30

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	Brokkoli mit Parmesan
Möhren mit Thymianhonig	French Fries
Dreierlei Pilze in Café de Paris-Butter gebraten	Getrüffeltes Kartoffelpüree

**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
--	----	--	----