

**PRIME BEEF**

**STARTERS**

|  |    |
|--|----|
| <b>THEO'S Caesar Salad</b> am Tisch zubereitet,<br>Macadamianuss   Sardellen   Parmesan   Croûtons       | 17 |
| <b>Avocadotatar</b><br>Apfel   Rote Beete   Joghurt  | 18 |
| <b>Beeftatar</b><br>gepickelte Schalotten   Radieschen   Miso  | 21 |
| <b>Tuna Tataki</b><br>THEO'S Soja Sauce   Wasabi   Harusame  | 24 |
| <b>Grilled Jumbo Shrimps</b><br>Olivenöl   gerösteter Knoblauch   Cherry Tomate                          | 24 |
| <b>Surf &amp; Turf</b> , Carpaccio vom Rinderfilet,<br>Pulpo   Saiblings-Kaviar   Krustentier-Mayonnaise | 24 |
| <b>Massachusetts Lobster</b><br>Geschmolzene Petersilienwurzel   Lobsterschaum                           | 35 |
| <b>Dreierlei THEO'S Starter</b> für zwei zum Teilen<br>Beeftatar   Tuna Tataki   Avocadotatar            | 50 |

**AUS DER OYSTER BAR**

|  |                   |         |  |
|--|-------------------|---------|--|
| <b>Austern</b> mit Schalottenvinaigrette |                   |         |  |
| Irish Donegal                            | 3 Stück   6 Stück | 18   36 |  |
| Fines de Claire                          | 3 Stück   6 Stück | 15   30 |  |
| Sylter Royal                             | 3 Stück   6 Stück | 18   36 |  |

**THEO'S Seafood selection, on the rocks**  
für zwei zum Teilen:

|  |            |    |
|--|------------|----|
| 1 Massachusetts Lobster,<br>2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal,<br>2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen,<br>6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise,<br>Schalotten-Vinaigrette und Zitrone | Pro Person | 60 |
|--|------------|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Consommé Royal</b>                        | 14 |
| <b>Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster</b> | 24 |

**USDA PRIME BEEF, dry aged**

Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind aus Nebraska,  
groß und zart, am Knochen in unserem Original Southbend Grill mit  
800° C gegrillt, kross und sizzling mit THEO'S Beef Spice serviert

|   |                 |    |
|---|-----------------|----|
| <b>Porterhouse Steak, 750g - 950g</b> , auch zum Teilen | je 100 g        | 21 |
| <b>T-Bone Steak, 500g - 700g</b> , auch zum Teilen      | je 100 g        | 20 |
| <b>Rumpsteak, Sirloin New York Cut</b>                  | 11 oz ca. 300 g | 56 |
| <b>Rib-Eye</b>  | 12 oz ca. 350 g | 65 |

**SCOTCH BEEF, dry aged**

|  |                   |    |
|--|-------------------|----|
| <b>Rib-Eye, Bone-In, 700g - 900g</b> , auch zum Teilen | je 100 g          | 15 |
| <b>Filet Mignon</b>                                    | 6 oz ca. 2 x 80 g | 42 |
| <b>Filetsteak</b>                                      | 7 oz ca. 200 g    | 54 |

**DEUTSCHLAND, dry aged**

|                           |           |    |
|---------------------------|-----------|----|
| <b>Kotelette vom Kalb</b> | ca. 350 g | 59 |
|---------------------------|-----------|----|



**Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne zwei Beilagen Ihrer Wahl**

**WEITERE BEILAGEN JE 6 EURO**

Wildkräutersalat  
Pflferlinge | Spitzkohl | Beurre blanc  
Blattspinat | Erdnussbutter | Chili

THEO'S Fries  
Getruffeltes Kartoffelpüree

**SAUCEN JE 6 EURO**

Pfefferrahmsauce  
Sauce béarnaise

**FISH & LOBSTER**

|  |    |
|--|----|
| <b>Ora King Salmon</b><br>Radieschen-Beurre blanc.<br>Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische<br>Beilagen Ihrer Wahl | 59 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Massachusetts Lobster</b><br>ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise.<br>Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische<br>Beilagen Ihrer Wahl | 66 |
|--|----|