

EST. **THEO'S** 2015
PRIME BEEF

STARTERS

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

AUS DER OYSTER BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette

Irish Donegal	3 Stück 6 Stück	18 36
Fines de Claire	3 Stück 6 Stück	15 30
Zeeländische Flachauster	3 Stück 6 Stück	18 36

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

1 Massachusetts Lobster,
2 Fines de Claire, 2 Zeeländische Flachauster,
2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen,
6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise,
Schalotten-Vinaigrette und Zitrone Pro Person 60

Consommé Royal	14
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	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

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



SCOTCH BEEF, dry aged

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

DEUTSCHLAND, dry aged

Kotelette vom Kalb	ca. 350 g	59
---------------------------	-----------	----

Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne zwei Beilagen Ihrer Wahl

WEITERE BEILAGEN JE 6 EURO

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

THEO'S Fries
Getrüffelttes Kartoffelpüree

SAUCEN JE 6 EURO

Pfefferrahmsauce
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Ora King Salmon
Radieschen-Beurre blanc.
Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische
Beilagen Ihrer Wahl

59

Massachusetts Lobster
ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise.
Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische
Beilagen Ihrer Wahl

66