

EST. **THEO'S** 2015

STARTERS

Surf & Turf , Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	19
Beeftatar mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	19
Trüffel Onsen-Ei , auf gerahmtem Spinat mit umbrischem Trüffel	19
Sashimi vom Ōra King Salmon on the rocks mit Wasabi-Soja-Sauce und eingelegtem Ingwer auf Eis serviert	21
Avocadotatar mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	16
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar Avocadotatar Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	42
THEO'S Caesar Salad , am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	14

AUS DER OYSTER BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone		
Fines de Claire	3 Stück 6 Stück	13,50 27
Sylter Royal	3 Stück 6 Stück	16,50 33
THEO'S Seafood selection, on the rocks für zwei zum Teilen:		
Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone		
	Pro Person	39
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbitterschaum		
		28

Ochsenschwanzsuppe mit pochiertem Kalbskopf	12
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	15

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 mit 800° C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

Für zwei Personen zum Teilen, 700 g - 900 g	je 100 g	15
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	15
Rib-Eye	12 oz ca. 350 g	49
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz ca. 300 g	45



SCOTCH BEEF, dry aged

Rib-Eye, Bone-In, 700 g - 900 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	12
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	39
Filet Mignon	6 oz ca. 2x80 g	30

WAGYU BEEF, F1, aus Australien, dry aged gereift

Rib-Eye, je nach Gewicht	per 100 g	29
---------------------------------	------------------	-----------

Unsere Steaks werden medium bis rare gegrillt. Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Saucen, sowie die zwei frischen Beilagen.

WEITERE BEILAGEN JE 5 EURO

Rahmspinat Florentiner Art	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Spicy Onions	Portobello al olio

SAUCES

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

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	46
Massachusetts Lobster ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Kartoffelstampf	52