

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

STARTERS

THEO'S Caesar Salad am Tisch zubereitet, Macadamianuss Sardellen Parmesan Croûtons	17
Dreierlei THEO'S Starter für zwei zum Teilen Beeftatar Tuna Sashimi Avocadotatar	48
Flamed Beef Carpaccio Parmesancreme Pinienkerne Enoki Zitrone	19
Beeftatar gepickelte Schalotten Radieschen Miso	19
Lobster-Cocktail NYC Hummer Espuma Zuckerschote Chiffonade	26
Grand Elysée Tuna-Sashimi Gari-Ingwer Limette gerösteter Sesam THEO'S Soja-Sauce	19
Grilled King Prawns Olivenöl gerösteter Knoblauch Cherry Tomate	21
Bunte Bete Avocado Snofrisk Kumquats Walnuss	16

SOUP

Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	24
--	----

CHEF'S CHOICE

pro Person 125

Entdecken Sie das THEO'S mit einem Kennenlern-Menü für zwei Personen und genießen Sie eine Auswahl unserer beliebtesten Klassiker.

Aperitif

2 Gläser Champagner

Vorspeise

Dreierlei THEO'S-Starter
für zwei zum Teilen

Beeftatar | Tuna Sashimi
Avocadotatar

Hauptgang

T-Bone Steak und
Filet Mignon zum Teilen
mit zwei Beilagen
nach Wahl

Dessert

New York Cheesecake

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



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	19
Gentlements Cut T-Bone Steak, 500g - 700g , auch zum Teilen	je 100 g	19
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
Ladies Cut Filet Mignon	6 oz ca. 2x80 g	42
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	54

EIGENE AUFZUCHT, dry aged

Angus Rumpsteak	11 oz ca. 300 g	48
------------------------	-----------------	----

Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne zwei Beilagen Ihrer Wahl

WEITERE BEILAGEN JE 6 EURO

THEO'S Grillgemüse	THEO'S Fries
Pak Choi	Getrübelftes Kartoffelpüree
Wildkräutersalat	

SAUCEN JE 6 EURO

Pfefferrahmsauce
Sauce béarnaise

FISH

Ora King Salmon

Radieschen-Beurre blanc.

Dazu servieren wir Ihnen gerne zwei frische Beilagen Ihrer Wahl

59