

**PRIME BEEF**

**STARTERS**

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

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

**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

<b>Porterhouse Steak, 750g - 950g</b> , auch zum Teilen	je 100 g	21
<b>Gentlemen's Cut 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>Ladies Cut Filet Mignon</b>	6 oz ca. 2 x 80 g	42
<b>Filetsteak</b>	7 oz ca. 200 g	54

**EIGENE AUFZUCHT, dry aged**

<b>Angus Rumpsteak</b>	11 oz ca. 300 g	48
------------------------	-----------------	----

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

**WEITERE BEILAGEN JE 6**

THEO'S Grillgemüse  
Pak Choi  
Wildkräutersalat

THEO'S Fries  
Getrüffeltes 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