

EST. **THEO'S** 2015

**STARTERS**

Ceviche von der Jacobsmuschel mit Avocado Mango, Gurke, Koriander und Limone	17
Beeftatar mit Rote Bete Meerrettichsauce und Ingwersalat	16
Crab Cake von der Königskrabbe mit Chili-Welschkraut und Safranmayonnaise	14
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbitterschaum	18
Sashimi vom Ōra King Salmon mit süß-saurer Soja-Sauce, Ingwer und konfierten Zwiebeln	16
Avocadotatar mit Melonen-Tomaten-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	11
<b>Zweierlei Tatar THEO'S</b> Beef   Avocado   und Ceviche von der Jacobsmuschel, für 2 zum Teilen	38
<b>THEO'S Caesar Salad</b> , am Tisch zubereitet, mit: gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	12

**AUS DER OYSTER BAR**

Austern mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone		
Fines de Claire	3 Stück   6 Stück	10,50   21
Sylter Royal	3 Stück   6 Stück	13,50   27
<b>„THEO'S Seafood selection on the rocks“</b> für 2 zum Teilen:		
Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevette Roses, Safranmayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone		
		p.P. 29

Steinpilz Consommé mit Pilzpesto	9
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	11

**U.S. 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 Spezialgewürz, inklusive Beilagen.

<b>Für zwei zum Teilen (700 g - 900 g)</b>		<b>je 100 g</b>	<b>14</b>
<b>T-Bone Steak, 500 g - 700 g</b> auch für 2 zum Teilen		<b>je 100 g</b>	<b>14</b>
<b>Rumpsteak, Sirloin, New York Cut</b>	<b>11 oz</b>	<b>ca. 300 g</b>	<b>45</b>
<b>Rib-Eye</b>	<b>12 oz</b>	<b>ca. 350 g</b>	<b>49</b>



<b>IRLAND BEEF, dry aged</b>				
<b>Rib-Eye, Bone-In, 650 g - 850 g</b> auch für 2 zum Teilen	je 4 oz	je 100 g	11	
<b>Filetsteak, dry aged</b>	7 oz	ca. 200 g	39	
<b>Filet Mignons, dry aged</b>	6 oz	ca. 160 g	30	
				<b>Rib-Eye, dry aged</b> 12 oz ca. 350 g 39 deutsche Uckermärker, aus eigener Zucht

Unsere Steaks werden medium bis rare gegrillt. Gerne servieren wir Ihnen dazu korrespondierend

**BEILAGEN**

Blattspinat mit gegrillter Zwiebel	Möhren mit Thymianhonig
Altländer Spargel-Kaiserschotengemüse	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Dreierlei Pilze in Café de Paris-Butter gebraten	French Fries

**SAUCES**

THEO'S Steak-Dip
Gerahmte Sauce vom grünen Madagaskar-Pfeffer
Sauce Béarnaise

**FISH & LOBSTER**

<b>Nordseesteinbutt-Filet,</b> mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	37	<b>Maine Lobster Thermidor,</b> auf gegrilltem grünen Spargel in leichter Senfsauce mit Champignons und Parmesan, Kartoffelpüree	41
--	----	--	----