



Starters

DOUBLE TROUBLE

Avocado artichokes salad · Avocado-Artischocken-Salat **19**

BRICKACCIO

Beef Carpaccio · Carpaccio vom Rind **22**

ROCKET SCIENCE

Rocket salad with slices of parmesan
Rucolasalat mit Parmesanblättern **13**

LETTUCE DELUXE

Lamb's lettuce with a honey-balsamico dressing +
roasted pine nuts
Feldsalat mit Balsamico-Honigdressing +
gerösteten Pinienkernen **15**

CLASSIC CAESAR SALAD

Romaine lettuce with croutons + anchovy parmesan dressig
Romanasalat mit Croutons + Sardellen-Parmesan-Dressing **15**
with chicken strips
mit Hähnchenbruststreifen **25**

GREEN PEACE

Mixed house salad · Gemischter Haussalat **12**

KING FU

King prawns with wasabi - lemon cream sauce
Riesengarnelen in Limonen-Wasabi-Creme **24**

SEA FUSION

2 grilled prawns + one octopus tentacle, minimum 2 persons
2 gegrillte Garnelen + einer Oktopustentakel, ab 2 Personen **34 p.P.**



Starters

SOUPALICIOUS

Soup of the Day · Tagessuppe

15

SCALLOP SCANDAL

Grilled scallops with one king prawn

Gegrillte Jakobsmuscheln mit einer Riesengarnele

27

TATARINO

Small Prime Beef tatar

Kleines Prime Beef-Tatar

23

CHILIPITAS

Puff pastry rolls stuffed with spinach, crabmeat and parmesan

Blätterteigröllchen mit Spinat, Krebsfleisch und Parmesan

19

VIRGIN BRICKACCIO

Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese and walnuts

Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Walnüssen

18

TUNAFINO

Tuna tatar · Thunfischtatar

24

THE CALBOY

Grilled octopus tentacles

Gegrillte Oktopustentakel

22

PLATE OF FATE

Mixed appetizer plate, minimum 4 persons

Gemischte Vorspeisenplatte, ab 4 Personen

30 p. P.

All prices are in euro and include the vat prescribed by law
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Our beef is tasty USDA Prime Beef and originates from corn-fed free-range cattle. Their breeding takes place following strict ecological aspects comparable to the German "Bio" criteria and is guaranteed hormone-free.

The corn of the feed leads to a very fine fat marbling of the steaks. In order for the steaks to keep their marbling, we prepare them medium or, if you wish, medium-rare or rare as well. We can't promise full pleasure for well-done, though.

Unser Rindfleisch ist leckeres USDA Prime Beef und stammt von maisgefütterten Weiderindern. Deren Aufzucht erfolgt nach strengsten ökologischen Gesichtspunkten, vergleichbar mit den deutschen Bio-Kriterien und ist garantiert hormonfrei.

Der Mais aus der Fütterung sorgt für eine sehr feine Fettmarmorierung bei den Steaks. Um diese nicht auszubraten, bereiten wir unsere Steaks medium zu. Auf Wunsch natürlich auch gern medium-rare oder rare. Bei well-done können wir den vollen Genuss leider nicht versprechen.



Main Courses

T H E C L A S S I C S

Prime Cut Filet Mignon

Girls Cut 200g

42

Regular Cut 300 g

52

Brick + Bone Cut 500 g

76

USDA Prime Rib Eye Steak

400 g

58

600 g

76

USDA Prime New York Strip

400 g

56

600 g

72

Tomahawk Steak

ca. 1400 g (2 Per.)

85 p.P.

All steaks can be prepared with a spice herbal coat

„Cajun Blackened Style“ or „Hot Bayou Blast“

Alle Steaks können mit einem Gewürzkräutermantel zubereitet

werden „Cajun Blackened Style“ oder „Hot Bayou Blast“

3



Main Courses

M E A T D R E A M S

Mix of lamb + small filet Mix aus kleinem Filet + Lamm	56
Tenderloin Steak Chateaubriand klassisch serviert	54
Finest beef filet tatar Feinstes Rinderfilettatar	38
Double cut lamb chops grilled with rosemary, thyme + sage Lammkoteletts mit Rosmarin, Thymian + Salbei gegrillt	44
MEYER LANSKY Minced steak with fried egg Hacksteak mit Spiegelei	28
THE TREMENDOUS TORNADO TRILOGY Three medallions with mustard, mushroom + bearnaise sauce Drei Medaillons mit Senf, Champion + Béarnaise-Sauce	56
Brick + Bone Prime Cheeseburger with Fries · mit Pommes	29
Pulled Beef Burger with potato wedges · mit Kartoffelecken	29



Main Courses

O C E A N E M O T I O N

BEEF'S DIVER

Big Mixed salad with small filet + king prawn

Großer Salat mit kleinem Filet + Riesengarnele

56

SURF+TURF

Whole lobster with a steak of your choice

Upon request

Ganzer Hummer mit einem Steak Ihrer Wahl

Auf Anfrage

Catch of the day

Market price

Fisch des Tages

Tagespreis

PROTEIN BOMB

2 lb prawns

1 kg Garnelen

82

V E G G I E C H O I C E

Ravioli stuffed with spinach + ricotta on sage butter

Ravioli gefüllt mit Spinat + Ricotta an Salbeibutter

24

Brick + Bone Veggie Burger

with Sweet potato fries · mit Süßkartoffelpommes

26



Accessoires

Grilled mushrooms · Gegrillte Edelpilze	10
Creamed spinach · Rahmspinat	7
Stewed onions with red wine Schmorzwiebeln mit Rotwein	7
Mash · Kartoffelpüree	7
with garlic · mit Knoblauch	7
with truffles · mit Trüffeln	12
Baked potato with sour cream Folienkartoffel mit Sauerrahm	6
Fries · Pommes	6
Sweet potato fries · Süßkartoffel Pommes	8
Potato wedges · Kartoffelecken	7
Rosemary potatoes · Rosmarinkartoffeln	7
Basmati rice · Basmatireis	6
Asparagus · Spargel	14
Garlic bread · Knoblauchbrot	6
Grilled mixed vegetables · Gegrilltes Mixgemüse	9
Corn cob · Maiskolben	7
Onion rings · Zwiebelringe	7
Herb butter · Kräuterbutter	3



Accessoires

S A L A D S

Rocket salad with slices of parmesan Rucolasalat mit Parmesanblättern	10
Lamb's lettuce with a honey-balsamico dressing + roasted pine nuts Feldsalat mit Balsamico-Honigdressing + gerösteten Pinienkernen	12
Classic Caesar Salad Romaine lettuce with croutons + anchovy parmesan dressig Romanasalat mit Croutons + Sardellen-Parmesan-Dressing	12
Mixed house salad Gemischter Haussalat	9
Coleslaw Krautsalat	9
Tomato onion salad Tomaten-Zwiebel-Salat	10

S T E A K S A U C E S

Bourbon Mushroom · Bourbon Champignon	4
Blue Cheese · Gorgonzola	4
Béarnaise	4
Dijonaise	4
Pepper · Pfeffer	4



Dessert

New York Cheesecake	12
Chocolication	11
Crème Brûlée	12
Tiramisu	11
Red Velvet Dream	11
Cheesy	14

All our dishes are freshly prepared, which might take a moment longer.
Thanks for your understanding.

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet, was einen Moment länger dauern kann. Vielen Dank für Ihr Verständnis.