

VORSPEISEN *Appetizer*

- 20 **Tatar vom Rinderfilet „Klassisch“ (100g)**^{ABCJ} 12 €
Tatere of the beef fillet "classic" (100 g)
- 22 **Büffelmozzarella (150g)**^{FHM} 12 €
Buffalo mozzarella 150 g
- 21 **Hausgebeiztes Rinderfilet** ^{AFJM} 12 €
Home made pickled beef fillet
- 23 **Gemischte Platte** ^{FHM} p.P. 12 €
(Carne, Garnelen, Tomate-Mozzarella, getrocknete Tomaten, Gemüse)
Mixed plate with carne, shrimps, tomato-mozzarella, dried tomatoes, vegetables

SALATE *Salads*

- 32 **Cesar Salat** ^{ACDFJ} 14 €
Romasalat mit Cherrytomaten, Croutons, geriebenem Parmesan und Caesar-Dressing
Roman salad with cherry tomatoes, croutons, grated parmesan and Caesar dressing
-mit Hähnchenfilet **(180g)** *with chicken*
-oder mit Garnelen **(3 Stk)** *with prawns 3 pieces*
-oder mit Rinderfiletscheiben **(100g)** *with slices of rib-eye*
- 28 **Gemischter Salat** *Mixed salad* ^{ACDEF} 14 €
Frischer Blattsalat mit Honig-Senf-Sauce
Fresh leaf salad with honey mustard sauce
- mit Hähnchenfilet **(180g)** *with chicken*
-oder mit Garnelen **(3 Stk)** *with prawns 3 pieces*
-oder mit Rinderfiletscheiben **(100g)** *with slices of rib-eye*
- 36 **Wildkräutersalat** *Wild herb salad* ^{BDHJ} 9 €
mit frischen Wildkräutern, Cherrytomaten, Pinienkernen und Honig-Balsamico-Dressing
With fresh wild herbs, cherry tomatoes, pine nuts and honey balsamic dressing
- 25 **Chicago Salat** *Chicago salad* 12 €
Wildkräuter und Romasalat mit Schafskäse, Walnüssen, Granatapfel, Cherrytomaten und Honig-Balsamico-Dressing
Wild herbs and roman salad, sheep 's cheese, walnuts, pomegranate, cherry tomatoes and honey balsamic dressing

SUPPE *Soups*

- 10 **Saisonal wechselnde Tagessuppe** *seasonally changing soup* 6 €

Rind „GRILL“ Beef „grill“

		<u>Argentinien</u>	<u>U.S./Aus.</u>	<u>Cuts von 1-3 kg</u>
139/145	Filet	200g 28	36 €	auf Anfrage
140/146	Entrecôte	300g 28	36 €	
141/147	Rumpsteak	200g 22 €	(300g) 35 €	
142	Lammkarree <i>lamb karree</i>		(400g) 39 €	

GESCHMORTES – GEBRATENES – GEGRILLTES

stewed – fried – grilled

148	Beef Ribs (Kalbsrippen) <small>ACJL</small>	24 €
	Marinierte und gegarte Rippen mit BBQ – Sauce, Cole Slaw und Pommes Frites <i>Marinated and cooked ribs with Bbq sauce, Cole Slaw and French Fries</i>	
131	Milchkalbsbacken <small>CFI</small>	22 €
	Geschmorte Milchkalbsbacken mit Fingermöhren und Kartoffelpüree <i>Stewed Milk veal cheeks with carrots and herbal potato puree</i>	
149	Pfeffersteak <small>CFI</small>	28 €
	mit Kartoffelpüree und Pfefferrahmsauce <i>Rump steak with pepper sauce and mashed potatoes</i>	
138	Chicago Medallions <small>CFI</small>	28 €
	mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl und einem kleinem Salat <i>Steak medallions with one side dish and one sauce and a small salad</i>	
150	Hähnchenfilet <small>CFIJ</small>	22 €
	mit Buttergemüse und Pfefferrahmsauce <i>Chicken fillet with buttered vegetables and pepper sauce</i>	

SAUCEN Sauces

Pfefferrahm *Pepper cream sauce* ACJF **BBQ** *Bbq sauce* ACJ **Portweinjus** *Port wine sauce* CFJ **Kräuterbutter** *Herb butter* F

BEILAGEN Side dishes

je 3,50 €

Pommes Frites <i>French Fries</i> <small>S9C</small>	Süßkartoffel Pommes <i>Sweet potato</i>
Baked Potato mit Sour Cream <i>Baked Potato with Sour Cream</i> <small>F</small>	Prinzessbohnen <i>Princess beans</i> <small>F</small>
Kartoffel Wedges mit Kräutern <i>Potato wedges with herbs</i> <small>CF</small>	Spinat <i>Spinach</i> <small>FH</small>
Kartoffelpüree mit Trüffel <i>Truffle potatoes puree</i> <small>CF</small>	Maiskolben <i>Corncob</i> <small>F</small>
Amerikanischer Krautsalat <i>Cole Slaw</i> <small>CA</small>	Buttergemüse <i>Buttered vegetables</i> <small>CF</small>
Karamellisierte Zwiebeln <i>Caramelized onions</i> <small>CA</small>	Kräuterseitlinge <i>King oyster mushroom</i> <small>CF</small>

Surf & Turf

175

200g Rinderfilet und 4 Stk. Garnelen ^N

32 €

200g beef fillet and prawns (4 pieces)

FISCH Fish

173/174	Garnelen mit Cocktaildip ^{NADJ}	500g	28 €
	<i>Prawns with Cocktaildip</i>	1000g	54 €

BURGER

151	Chicago Steak Burger (120g) ^{CF}	19 €
	vom Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Chicago Steak Burger from beef fillet and French Fries</i>	
160	Klassik Burger (200g) ^{ACJK}	16 €
	mit Pommes Frites <i>Classic Beef Burger and French Fries</i>	
125	Safran-Chicken Burger (200g) ^{ACJK}	18 €
	mit Pommes Frites <i>Saffron Chicken Burger and French Fries</i>	
170	Veggie Burger ^{ACJK}	14 €
	mit Halloumi und gegrilltes Gemüse dazu Pommes Frites <i>Fresh grilled vegetable and grilled halloumi on a Burger Bun with French Fries</i>	

Dessert

190	Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i> ^{AF}	8 €
191	Cheesecake im Glas <i>Cheesecake in a glass</i> ^{AF}	8 €
192	Schokoladen Soufflé <i>Chocolate Soufflé</i> ^{AF}	9 €
193	Käseplatte	14 €
	5 verschiedene Sorten nach Art des Hauses mit Walnüssen und Feigensenf ^{FHJM} <i>5 different kinds of cheese with walnuts and fig mustard</i>	

A good steak is lika a high five in my mouth

Seit Eröffnung des **Chicago Steakhouse** reifen wir in unserem Hause für unser Gäste besondere Fleischspezialitäten aus dem verschiedensten Regionen der Welt im „**Dry-age**“-Verfahren!

DRY AGED BEEF – trocken abgehangenes und am Knochen gereiftes Rindfleisch.

Unter kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden starre Verbindungen zwischen Muskelproteinen gespalten und bei einem Gewichtsverlust (durch Trockenreifung) von bis zu 40% wird das Fleisch außergewöhnlich zart und unverwechselbar im Geschmack. Dadurch gehört Dry Aged Beef zu den teuren Arten der **Fleischveredelung**.

Menüs für 2 Personen

Menü 1

- **DRY AGED** Steak (am Knochen gereift) und **Entrecote** *insgesamt 700-800gr Fleisch*
- **Chicago Salat**
- **3 Beilagen** nach Ihrer Auswahl
- **1 Sauce** nach Ihrer Auswahl
- **Dessertplatte**

145,00 €

Menü 2

- Arg. **Filet** 100 g in zwei Scheiben
- **Entrecôte** 300 g
- **Garnelen** 4 Stück
- **Lammrippen** 4 Stück
- **3 Beilagen** nach Ihrer Auswahl
- **Dessertplatte**

95,00 €

Specials

- | | | |
|---|---|----------------|
| 1 | Slim & Marinated Arg. Filet 200 g mit geschwenktem Gemüse | 28,00 € |
| 2 | Gegrilltes Lammkotelette 6 Stück mit Rosmarinjus und Kartoffelecken | 30,00 € |
| 3 | Barbecue Chickenwings ½ kg Wings und eine Beilage nach Ihrer Wahl | 24,00 € |

und 2 Dips (Barbeque & Hot Spice Dip)