

# CHICAGO

Steakhouse

## VORSPEISEN

TATAR AUS RINDERFILET <sup>A,C,D</sup> 120 g	16,00
BURRATINE <sup>G,H,L</sup> 110 g	12,00
<i>Burrata mit Tomaten Salsa</i>	
CARPACCIO <sup>C,G,J,L</sup>	12,00
<i>mit Rocolabeet und Parmesanstücke</i>	
KALBSFUMÉ <sup>Aa</sup>	12,00
<i>auf Ruccolasalat und Röstbrot</i>	
ROTE WILDGARNELEN <sup>N</sup> 8 Stück	14,00
<i>aus der Pfanne mit Butter und Knoblauch</i>	
GEBACKENER ZIEGENKÄSE <sup>G,HC</sup>	14,00
<i>mit Walnussdressing</i>	

## SALATE

WILDKRÄUTERSALAT <sup>A,B,D,J</sup>	9,00
<i>mit frischen Wildkräutern, Cherrytomaten, Pinienkernen und Balsamico-Dressing</i>	
RÖMERSALAT <sup>G</sup>	11,00
<i>mit Roquefort Dressing</i>	
CAESAR SALAT <sup>A,C,G</sup>	12,00
<i>mit Hähnchenfilet, Römersalat, Cherrytomaten, Croûtons, geriebenen Parmesan und Caesar-Dressing</i>	
CHICAGO SALAT <sup>Hc</sup>	14,00
<i>Wildkräutersalat mit Rinderfiletstreifen, gegrillter Paprika, Walnüsse, Granatapfel, Cherrytomaten und Granatapfel-Dressing</i>	



## SURF & TURF

200 g RINDERFILET & 4 STÜCK ROTE WILDGARNELEN <sup>N</sup>	36,00
ROTE WILDGARNELEN <sup>N</sup> 500 g	32,00
mit Cocktail Dip 1000 g	60,00

## GRILL

FILET USA		
200 g	28,00	
300 g	36,00	
MEDAILLONS 250 g	32,00	
ENTRECÔTE 300 g	36,00	
RUMPSTEAK 300 g	26,00	
LAMMKOTELETT 300 – 400 g	30,00	
KALBSKOTELETT 300 – 400 g	38,00	

Alle Fleischgerichte mit Garnitur (Krautsalat + Spinat)

## CHICAGO MASTER CUTS

	USA	
PORTERHOUSE 1000 g		98,00
TOMAHAWK 1000 g		94,00
BONE-IN 400 – 650 g	40,00 – 65,00	
CHATEAU BRIAND 500 g		68,00
LAMMKARREE 600 g		54,00

## BURGER

CHICAGO STEAK BURGER <sup>A,G</sup>	19,00
<i>mit Rinderfiletscheiben, Parmesankäse, Tomaten, Zwiebel, Blattsalat, homemade Burgersauce</i>	
VEGGIE BURGER <sup>A,C,J,K</sup>	14,00
<i>mit Halloumikäse, gegrilltem Gemüse, Tomaten, Blattsalat, Granatapfelsauce</i>	

## BEILAGEN

<i>JE 4,50</i>	
KARTOFFELPÜREE <sup>A,G</sup> mit Trüffelbutter	BUTTERGEMÜSE <sup>A,G</sup> PRINZESSBOHNEN <sup>G</sup>
BACKKARTOFFEL <sup>G</sup> mit Sour Cream	BABYSPINAT <sup>G,H</sup> BEILAGENSALAT <sup>A,C</sup>
<i>JE 3,50</i>	
POMMES FRITES	KARAMELISIERTE ZWIEBELN
SÜSSKARTOFFEL POMMES	KRAUTSALAT <sup>A,G</sup> mit Mayonnaise
KARTOFFEL WEDGES	

## SAUCEN

PFEFFERRAHM <sup>A,C,G,J</sup>	KRÄUTERBUTTER <sup>G</sup>
BBQ <sup>A,J,L</sup>	ROTWEINSCHALOTTENSAUCE <sup>A,G,J</sup>

## DESSERT

APPLE CRUMBLE <sup>A,C,G</sup>	8,50
AMERIKANISCHER BROWNIE <sup>G,H,Hc,B</sup> mit Walnuss-Feigen-Eis	6,50
N.Y. CHEESECAKE <sup>G,C</sup>	6,50

Steakhouse

## BIERE

### FLASCHENBIERE

WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,90
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	4,90
BERLINER WEISSE rot   grün	0,33 l	3,90
MALZBIER	0,33 l	3,90

### FASSBIERE

TAUENTZIEN V. WITTENBERG	0,4 l	4,50
WARSTEINER	0,4 l	4,50
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5 l	4,90
HEFEWEIZEN	0,5 l	4,90

## OFFENE WEINE

CHARDONNAY	0,1 l	4,50
PINOT GRIGIO	0,1 l	4,50
ROSÉ TROCKEN	0,1 l	4,50
MERLOT	0,1 l	4,50
CABERNET SAUVIGNON	0,1 l	4,50
VALDO PROSECCO	0,1 l	6,50

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA <sup>2</sup>   <sup>11</sup>   ZERO/LIGHT <sup>2</sup>   <sup>6</sup>   <sup>7</sup>   <sup>11</sup>   LIFE <sup>2</sup>   <sup>6</sup>   <sup>11</sup>		
FANTA <sup>2</sup>   <sup>3</sup>   SPRITE <sup>1</sup>   <sup>4</sup>   <sup>7</sup>	0,2 l	3,90
SPEZI <sup>2</sup>   <sup>3</sup>   <sup>11</sup>	0,2 l	3,90
BITTER LEMON <sup>3</sup>   <sup>12</sup>   GINGER ALE <sup>2</sup>		
TONIC WATER <sup>12</sup>	0,2 l	3,10
MINERALWASSER still   prickelnd	0,2 l	2,60
MINERALWASSER still   prickelnd	0,7 l	6,70
APFELSAFTSCHORLE	0,2 l	3,90
APFELSAFT «NATURTRÜB»	0,2 l	2,90
ORANGENSAFT	0,2 l	2,90
BANANENSAFT	0,2 l	2,90
SAUERKIRSCHSAFT	0,2 l	2,90

## WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE <sup>11</sup>	2,80
ESPRESSO <sup>11</sup>	2,20
DOPPELTER ESPRESSO	3,40
CAPPUCCINO <sup>11</sup> , <sup>G</sup>	3,10
MILCHKAFFEE <sup>11</sup> , <sup>G</sup>	3,60
LATTE MACHIATO <sup>11</sup> , <sup>G</sup>	3,80
HEISSE MILCH MIT HONIG <sup>G</sup>	3,10
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	3,50
DIV. TEESORTEN <sup>11</sup>	3,20

Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.

Tip is not included!

Zusatzstoff kennzeichnung

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koff einhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

Allergen Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen\* | Ab Roggen\* | Ac Gerste\* | Ad Hafer\* | B Krebstiere\* | C Eier\* | D Fisch\* | E Erdnuss\* | F Soja\* | G Milch\* | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln\* | Hb Haselnüsse\* | Hc Walnüsse\* | Hd Kaschunüsse\* | He Pecannüsse\* | Hf Paranüsse\* | Hg Pistazien\* | Hh Macadamia\* | I Sellerie\* | J Senf\* | K Sesamsamen\* | L Schwefeldioxid/ Sulfid de | M Lupinen\* | N Weichtiere\*

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

## SOURS

HEMINGWAY SOUR <sup>1, 2, 6, 8, 9, 11</sup>	8,50
<i>Gin, Zitronensaft, Grenadine</i>	
PISCO SOUR <sup>1, 2, 6, 8, 9, 11</sup>	8,50
PISCO, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, ANGUSTORA, Eiweiß	
WHISKEY SOUR <sup>1, 2, 6, 8</sup>	8,50
<i>Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
APEROL SOUR <sup>1, 2, 6, 8</sup>	6,50
<i>Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
GIN SOUR <sup>1, 2, 6, 8</sup>	8,50
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

## CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA <sup>1, 2, 4, 6, 9</sup>	7,50
<i>Cachaca, Limetten, Limejuice, Rohrzucker</i>	
CAIPIROVSKA <sup>1, 2, 4, 6, 9</sup>	7,50
<i>Wodka, Limetten, Limejuice, Rohrzucker</i>	
CAIPIROL <sup>1, 2, 4, 6, 9</sup>	7,50
<i>Apérol, Limetten, Limejuice, Rohrzucker</i>	
CAIPIRETTO <sup>1, 2, 4, 6, 9</sup>	7,50
<i>Amaretto, Limetten, Limejuice, Rohrzucker</i>	
CAIPIRISSMA <sup>1, 2, 4, 6, 9</sup>	7,50
<i>Havanna, Limetten, Limejuice, Rohrzucker</i>	

## SPIRITUOSEN 4cl

REMY MARTIN V.S.O.P. <sup>2</sup>	8,00
HENNESSY »FINE DE COGNAC« <sup>2</sup>	8,00
CHIVAS REGAL 12 JAHRE <sup>2</sup>	7,00
JONNY WALKER RED <sup>2</sup>	5,00
JIM BEAM <sup>2</sup>	5,00
JACK DANIELS <sup>2</sup>	5,00
TULLAMORE DEW <sup>2</sup>	5,00
BAILEYS <sup>2</sup>	5,00
GORDONS DRY GIN	5,00
AVERNA	5,00
RAMAZZO <sup>2</sup>	5,00
SAMBUCA MOLINARI	5,00
HAVANA CLUB 3 JAHRE <sup>2</sup>	5,00
HAVANA CLUB 7 JAHRE <sup>2</sup>	7,00
MYER'S RUM <sup>2</sup>	5,00
GRAPPA DI NARDINI	5,00
GRAPPA DI CHARDONNY	5,00
LIMONCELLO	5,00



## CHICAGO Steakhouse

## APERITIFS

GURKEN-GIMLET <sup>1</sup>	8,50
<i>Basilikumblatt, Gurkenscheiben, Gin, Zucker, Viertel Limette, Soda</i>	
MR. CHICAGO <sup>2, 4, 6</sup>	8,50
<i>Ingwer, Zitrone, Gurke, Cognac, Zitronenlimonade</i>	
WODKA MARTINI <sup>11</sup>	8,50
<i>Wodka, Dry Martini, Oliven</i>	
MISS CHICAGO <sup>1, 2, 6, 8, 11</sup>	7,50
<i>Havanna 3 Anos, Maracujasirup, Zitronensaft, Prosecco</i>	
HUGO <sup>1, 2, 6, 9, 11</sup>	8,50
<i>Spritzer Limette, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda</i>	
APEROL SPRITZ <sup>11</sup>	7,50
<i>Aperol, Orangenscheiben, Prosecco, Soda</i>	

## CHAMPAGNER 0,75 l

CUVÉE SPECIALE, BOLLINGER	120,00
<i>Fruchtig, nussig, trocken</i>	
ROSÉ, RUINART	150,00
<i>Rote Beeren, frisch, trocken</i>	
MOËT & CHANDON	90,00

## WEISSWEINE 0,75 l

SILVANER QBA »RETBACHER BENEDIKTUSBERG«,	36,00
PRÖSTLER – FRANKEN / DE	
<i>Zitrusfrüchte, würzig-herzhatt, mineralisch</i>	
RIESLING QBA »HAUS KLOSTERBERG«,	39,00
MARKUS MOLITOR – MOSEL / DE	
<i>Birne, Mirabelle, mineralisch saftig, feinherb</i>	
RIESLING QBA, ROBERT WEIL – RHEINGAU / DE	60,00
<i>Pfirsich, Papaya, gradlinig-konzentriert</i>	
RIESLING »ALTE REBEN«, MARKUS SCHNEIDER – PFALZ / DE	65,00
<i>Grapefruit, Quitte, mineralisch-würzig</i>	
GRAUBURGUNDER QBA, MARKUS SCHNEIDER – PFALZ / DE	58,00
<i>Birne, Honig, mineralisch-würzig</i>	
CHABLIS AOC »LA CHANFLEURE« – BURGUND / FR	80,00
<i>Zitrusfrucht, Quitte, lebendig-fein</i>	
SANCERRE BLANC AOC, ARMAND SALMON – LOIRE / FR	54,00
<i>Grapefruit, Zitrone, fein-mineralisch</i>	
SANCERRE AOC »COMTE LAFOND« GRANDE CUVÉE,	85,00
CHÂTEAU NOZET – LOIRE / FR	
<i>Stachelbeere, floral, vielschichtig</i>	
ROERO ARNEIS DOCG »TISTIN«,	44,00
MARZIANO ABBONA – PIEMONTE / IT	
<i>Akazienblüte, Litschi, saftig-lebendig</i>	
PINOT GRIGIO DOC, ALOIS LAGEDER – SÜDTIROL / IT	58,00
<i>Pfirsich, Melone, blumig-üppig</i>	
LUGANA I FRATI, CA DEI FRATI – LOMBARDEI / IT	62,00
<i>Aprikose, Mandel, vollmundig-elegant</i>	

## ROSÉWEINE 0,75 l

(2017) CÔTES DE PROVENCE AOC	65,00
»CHÂTEAU MIRAVAL«, PITT / JOLIE – PERRIN – PROVENCE / FR	
<i>Himbeere, Lavendel, saftig-elegant</i>	
(2017) ROSA DEI FRATI, CA DEI FRATI – LOMBARDEI / IT	60,00
<i>Kirsche, Johannisbeere, filigran-fruchtig</i>	

## FRANCIACORTA

CUVÉE PRESTIGE, CA'DEL BOSCO 0,7 l	85,00
<i>Pfirsich, floral, trocken</i>	
VALDO 0,7 l	42,00
VALDO ROSÉ 0,7 l	46,00

## ROTWEINE 0,75 l

CUVÉE INK RED, FRIEDRICH BECKER JUNIOR – PFALZ / DE	39,00
<i>Cassis, rote Beeren, samtig-würzig</i>	
SPÄTBURGUNDER QBA »OBERBERGENER BASSGEIGE«	65,00
FRANZ KELLER – BADEN   DE	
<i>Schwarzkirsche, würzig, delikat</i>	
CUVÉE BLACK PRINT, MARKUS SCHNEIDER – PFALZ   DE	77,00
<i>Schwarze Johannisbeere, Thymian, vollmundig</i>	
PINOT NOIR AOC, MAISON LOUIS LATOUR – BURGUND / FR	50,00
<i>Rote Beeren, samtig, complex</i>	
MARGAUX AOC »PRIVATE RESERVE«,	88,00
MAISON SCHRÖDER & SCHYLER – BORDEAUX / FR	
<i>Schattenmorellen, Schokolade, weicher Abgang</i>	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC »IL BUCARO«,	44,00
CANTINE VOLPI – ABRUZZEN / IT	
<i>Kirsche, Kakao, würzig-samtig</i>	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP »IMPERIO LXXIV«,	58,00
CANTINE SAN GIORGIO – APULIEN / IT	
<i>Schwarze Kirschen, beerig, vollmundig</i>	
RIPASSO DOC »VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE«	89,00
TOMMASI – VENETIEN / IT	
<i>Pflaumenkompott, Rosinen, pfeffrig-würzig</i>	
BAROLO DOCG, MARZIANO ABBONA – PIEMONTE / IT	110,00
<i>Sauerkirsche, Lakritz, kühl</i>	
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG »IL GRIGIO«,	66,00
SAN FELICE - TOSKANA / IT	
<i>Rote Waldfrüchte, Veilchen, körperreich</i>	
TIGNANELLO IGT, ANTINORI - TOSKANA / IT	220,00
<i>Brombeere, kräutrig, komplex-intensiv</i>	
RIOJA RESERVA DOC, BARON DE LEY – RIOJA / ES	60,00
<i>Waldbeeren, Vanille, harmonisch-balanciert</i>	
CABERNET SAUVIGNON »MONTES RESERVA«,	38,00
VINA MONTES – COLCHAGUA VALLEY / CL	
<i>Johannisbeere, Zimt, würzig-kraftig</i>	
MALBEC »ALTOS DEL PLAYA«,	77,00
TERRAZAS DE LOS ANDES - MENDOZA / ARG	
<i>Pflaume, Röstaromen, lebendig</i>	
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON »KOONUNGA HILL«,	60,00
PENFOLDS – ADELAIDE / AUS	
<i>Dunkle Kirsche, Vanille, saftig</i>	

JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE