

## VORSPEISEN

<b>BURRATINE 110g</b> G,H,L <i>Büffelmozzarella mit Tomatensalsa</i> <i>buffalo mozzarella with tomato salsa</i>	<b>12,00€</b>
<b>CARPACCIO</b> C,G,J,L <i>auf Rucolabeet und Parmesanstücken</i> <i>on rocket with parmesan pieces</i>	<b>16,00€</b>
<b>TATAR AUS RINDERFILET 120g</b> A,C,D <i>Beef fillet tartare</i>	<b>18,00€</b>
<b>WILDGARNELEN</b> N <i>Wild shrimp</i>	<b>18,00€</b>

## BURGER

<b>STEAKBURGER MIT POMMES</b> A,G <i>Steakburger with fries</i>	<b>19,00€</b>
--	---------------

## SURF & TURF

<b>200g RINDERFILET &amp; 4 STÜCK ROTE WILDGARNELEN</b> N <i>200g fillet of beef &amp; 4 pieces red wild prawns</i>	<b>38,00€</b>
<b>ROTE WILDGARNELEN</b> N 500g <i>red wild prawns</i>	<b>63,00€</b>

## BLACK ANGUS (U.S.)

<b>RINDEFLETT</b> 200g <i>fillet of beef</i>	<b>39,50€</b>
<b>ENTRECÔTE</b> 300g	<b>39,50€</b>
<b>RUMPSTEAK</b> 300g	<b>34,00€</b>
<b>CHATEAU BRIAND</b> 500g	<b>99,50€</b>
<b>LAMMKAREE</b> 500g <i>lamb karree</i>	<b>43,00€</b>
<b>KALBSRÜCKEN</b> 300g <i>veal</i>	<b>35,50€</b>

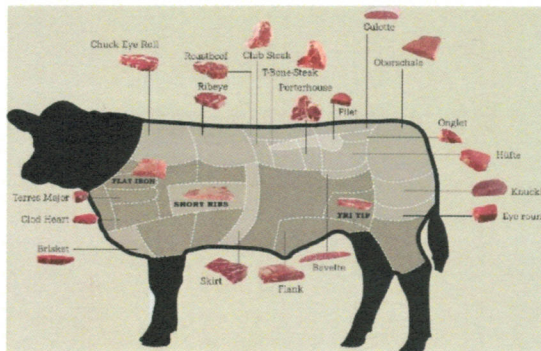
## MASTERCUTS – USA DRY AGE

<b>PORTERHOUSE</b> 100g	<b>12,60€</b>
<b>T-BONE</b> 100g	<b>11,50€</b>
<b>TOMAHAWK</b> 100g	<b>15,00€</b>
<b>BONE-IN</b> 100g	<b>10,30€</b>



## BLACK ANGUS BAI (ARG)

<b>200g</b>	<b>24,50€</b>
<b>300g</b>	<b>37,00€</b>
<b>300g</b>	<b>22,00€</b>
<b>300g</b>	<b>24,50€</b>



## BEILAGEN JE 5,50€

<b>KARTOFFELPÜREE MIT TRÜFFELBUTTER</b> A,G <i>Mashed potatoes with truffle butter</i>
<b>POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL &amp; PARMESAN</b> <i>French fries with truffle oil and Parmesan cheese</i>

## BEILAGEN JE 4,50€

<b>BLATTSPINAT</b> <i>Leaf spinach</i>
<b>BACKKARTOFFEL MIT SOUR CREAM</b> G <i>Baked potato with sour cream</i>
<b>CHAMPIGNONS</b> C,F <i>Mushrooms</i>
<b>POMMES FRITES</b> <i>French fries</i>
<b>KARAMELISIERTE ZWIEBELN</b> <i>Caramelized onions</i>
<b>BUTTERGEMÜSE</b> <i>buttered vegetables</i>
<b>BOHNEN</b> G <i>Beans</i>

## SALATE

<b>CHICAGO SALAT MIT SCHAFSKÄSE</b> J <i>Wildkräutersalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Walnüsse, Granatapfel, Granatapfeldressing</i> <i>Wild herb salad, cherry tomatoes, red onions, walnuts, pomegranate, pomegranate dressing</i>	<b>12,90€</b>
<b>CAESAR SALAT MIT HÄHNCHEN</b> J <i>Caesar salad with chicken</i>	<b>14,00€</b>
<b>AVOCADO-SALAT</b> Aa,J <i>Avocado salad</i>	<b>14,00€</b>

## SAUCEN JE 2,50€

<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> A,C,G,J,I <i>Pepper cream sauce</i>
<b>PORTWEINSAUCE</b> A,G,J <i>Port wine sauce</i>
<b>KRÄUTERBUTTER</b> G <i>Herb butter</i>

## DESSERT

<b>N.Y. CHEESECAKE IM GLAS</b> G,C <i>In glas</i>	<b>7,50€</b>
<b>CRÉME BRULÉE</b> C,G	<b>8,00€</b>
<b>BROWNIE MIT VANILLE-EIS</b> G,H,Hc,8 <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	<b>9,00€</b>

Seit der Eröffnung des CHICAGO STEAKHOUSE reifen wir in unserem Haus für unsere Gäste besondere Fleischspezialitäten. 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.