

## VORSPEISEN

<b>BURRATINE 110g</b> G,H,L <i>Büffelmozzarella mit Tomatensalsa</i> <i>buffalo mozzarella with tomato salsa</i>	<b>14,00€</b>
<b>CARPACCIO</b> C,G,J,L <i>auf Rucolabeet und Parmesanstücken</i> <i>on rocket with parmesan pieces</i>	<b>20,50€</b>
<b>TATAR AUS RINDERFILET 120g</b> A,C,D <i>beef fillet tartare</i>	<b>21,00€</b>
<b>WILDGARNELEN</b> N <i>wild prawns</i>	<b>19,50€</b>

## SURF & TURF

<b>200g RINDERFILET &amp; 4 STÜCK ROTE WILDGARNELEN</b> N	<b>41,00€</b>
<i>200g fillet of beef &amp; 4 pieces red wild prawns</i>	

## CHICAGO GRILLTELLER

<b>200g HÄHNCHEN, 200g LAMMKAREE und 150g ENTRECÔTE</b> <b>MIT BACKKARTOFFEL UND SOUR CREAM, KLEINER BEILAGENSALAT</b> A,G,J	<b>47,50€</b>
<i>200g chicken, 200g lamb karee and 150g Entrecôte</i> <i>with baked potatoes and sour cream, small side salad</i>	

## BLACK ANGUS (U.S.)

<b>RINDERFILET</b>	<b>200g</b>	<b>59,50€</b>
<i>fillet of beef</i>	<b>300g</b>	<b>89,50€</b>
<b>ENTRECÔTE</b>	<b>300g</b>	<b>75,50€</b>
<b>RUMPSTEAK</b>	<b>300g</b>	<b>49,00€</b>
<b>CHATEAU BRIAND</b>	<b>500g</b>	<b>149,50€</b>
<b>LAMMKAREE</b>	<b>500g</b>	<b>45,00€</b>
<i>lamb karree</i>		

## MASTERCUTS – USA DRY AGE

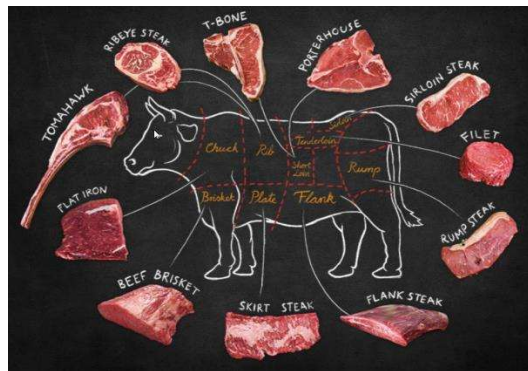
<b>PORTERHOUSE</b>	<b>100g</b>	<b>25,00€</b>
<b>T-BONE</b>	<b>100g</b>	<b>22,50€</b>
<b>TOMAHAWK</b>	<b>100g</b>	<b>17,00€</b>
<b>ENTRECÔTE PRIME</b>	<b>100g</b>	<b>18,00€</b>

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.



## BLACK ANGUS BAI (ARG)

<b>33,50€</b>
<b>49,50€</b>
<b>34,50€</b>



## BURGER

<b>19,90€</b>
<b>STEAKBURGER MIT POMMES</b> A,G
<i>Steakburger with fries</i>

## SALATE

<b>CHICAGO SALAT MIT SCHAFFSKÄSE</b> J	<b>14,90€</b>
<i>Wildkräutersalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Walnüsse, Granatapfel, Granatapfeldressing</i> <i>wild herb salad with sheep cheese, cherry tomatoes, red onions, walnuts, pomegranate, pomegranate dressing</i>	
<b>CAESAR SALAT MIT HÄHNCHEN</b> J	<b>16,00€</b>
<i>caesar salad with chicken</i>	
<b>AVOCADO-SALAT</b> Aa,J	<b>16,00€</b>
<i>avocado salad</i>	

## BEILAGEN JE 6,50€

<b>KARTOFFELPÜREE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL-PESTO</b> A,G
<i>Mashed potatoes with black truffle pesto</i>

<b>POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL &amp; PARMESAN</b>
<i>french fries with truffle oil and parmesan cheese</i>

## BEILAGEN JE 5,50€

<b>BLATTSPINAT MIT PINIENKERNEN UND CHERRYTOMATEN</b>
<i>leaf spinach with pine nuts and cherry tomatoes</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> - <b>SÜSS-POMMES</b>
<i>french fries</i> - <i>sweet fries</i>

<b>BUTTERGEMÜSE</b>
<i>buttered vegetables</i>

<b>GRÜNE BOHNEN</b> G
<i>green beans</i>

## SAUCEN JE 3,50€

<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</b> IM GLAS G,C	<b>9,00€</b>
<i>in glas</i>	
<b>CRÉME BRULÉE</b> C,G	<b>9,00€</b>
<b>BROWNIE MIT VANILLE-EIS</b> G,H,Hc,8	<b>10,00€</b>
<i>brownie with vanilla ice cream</i>	