

STARTERS

Vorspeisen

Jumbo day boat scallops on madras curry

XL Jakobsmuscheln auf pikanter Madras Sauce 18.90

Balik Salmon « Tsar Nikolaj» ® with horseradish and salad

Balik Lachs „Zar Nikolaj“® Der teuerste und beste Lachs der Welt mit Salat und Meerrettich 22.90

Westerns Style Jumbo Shrimp Cocktail

Der Klassiker: Shrimps mit Cocktailsauce 18.90

Krispy Kurkuma prawns with Mango chutney

Knusprige Riesengarnelen D-Town Style mit Mango Sauce 17.90

Cosmo Tidbit Seafood Appetizer Platter

Gemischte Meeresfrüchte Vorspeisen ab 4 Personen p. P. 18.90

Little Certified Black Angus Steaktartar and Jumbo Shrimp

Kleines Rindertartar mit Jumbo Shrimps 16.90

HOT CARPACCIO

Warme Rinderfiletstreifen vom Nebraska Beef auf Rucola Salat mit Vinaigrette nach Art des Hauses und Parmesan 19.90

SESAM-SHRIMPS

In Sesamöl marinierte Shrimps auf Feldsalat mit Honig-Basamico-Karamel 13,90

SEAFOOD TRILOGY

Kurkuma-Prawns in Mangochutney, Jakobsmuscheln in pikanter Currysauce und Shrimpspieße mit Knoblauch Dill 18.90

Appetizer Caprese Burger with Pesto Jam

Caprese mal anders: Tomaten & Mozzarella Burger mit Pesto Dressing 10.90

Spicy seafood Soup

Scharfe Meeresfrüchtesuppe 10.90

Chop Salad

Kleiner, gemischter Salat 7.90

The NYC Ceasars Salad

Romana Salat mit Sardellen-Parmesan Dressing 9.90

Flash Fried Creole Chilipitas

Gebackene Blätterteigröllchen gefüllt mit Flußkrebisfleisch, Spinat und Parmesan
10.90

LAMB`S LETTUCE WITH PINENUTS

Feldsalat mit Honig Balsamico Dressing und Pinienkernen 8.90

MAIN

Hauptspeisen

THE STEAKSALAD

Filetstreifen in Kräuter-Öl gebraten auf knackigen Salaten

DOUBLE CUT LAMB CHOPS

Lammcarré in Rosmarin, Salbei – Tortilla Chip Kruste

THE « CLASSIC WESTERN » FILET

Lady`s Cut 220 g

Regular Cut 320 g

John Wayne Cut 500 g

BANKERS FILET

Getrüffeltes Rinderfilet 320 g

APACHI FILET

Prime Cut Filet im Hot Spicy Gewürzmantel 320 g

TEXAS BLACKENED FILET

Prime Cut Filet in einer feinen Kräuterkruste 320 g

PORTERHOUSE STEAK FOR 2
„Für den kleinen Hunger“ ca. 1400 g

COWBOY STYLE
T-Bone Steak für echte Rodeo Helden 650 g

„HIGH NOON“ RIB EYE STEAK
Das Steak mit dem Fettauge
450 g
650 g

„THE CRAZY HORSE“ NEW YORK STRIP SIRLOIN
Rumpsteak
450 g
650 g

WELLINGTON VS : TEXAS
Kleines Filet und Lammcarrée

THE TENDERLOIN STEAK
Chateaubriand mit hausgemachter Dijonnaise 320 g

TOURNEDOS TRILOGY
Drei Medaillons mit einer Variation von Dijonnaise,
Blue Cheese und Cayenne Pfeffer Sauce

SOUTH STATE CHEESEBURGER
XXL Cheeseburger 500 g

THE CLASSIC STEAKTARTAR
100% Filet Tartar mit Zwiebeln, Kapern, Cognac und Jalapeñosauce

THE WHITE EARP
Filetspieß mit Zwiebeln und Paprika 500 g

„SURF AND TURF“
Lobster und Filet

KING PRAWNS
Vier Riesengarnelen mit Basmatireis und Grillgemüse

SMALL COWBOY
Für unsere kleinen Gäste: zwei Medaillons mit Pommes Frites, Salat, Ketchup und
Mayonnaise

SAUCES

Saucen

Bernaise

Dijon Senf Sauce

Blue Cheese

Cayenne Pfeffer Sauce

2.90

Steinpilz Sauce

3.90

SIDES

Beilagen

Country Potatoes 3.90

Baked Potatoe 3.90

French Fries 3.90

Bratkartoffeln 3.90

Basmatireis 3.90

Garlic mashed Potatoes 3.90

Truffle mashed Potatoes 7.90

Blattspinat 3.90

Cremespinat 3.90

Edelpilze 7.90

Gebackene Zwiebelringe 3.90

Röstzwiebeln 3.90

Grillgemüse 4.90

Broccoli 3.90

DESERTS

Desserts

Apfelstrudel mit Vanille Eis und Schokoladensauce 9.90

Variation von weißer und dunkler Mousse 9.90

Brownies mit Schokoladensauce 9.90

Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangosauce 9.90

Pan Cakes mit Ahornsirup 9.90