

• **APPETITANREGER** •

CUVÉE NADINE ROSÉ SEKT <i>St. Laurentius, Mosel</i>	6,50
CHAMPAGNER TRADITION BRUT <i>Jean Pernet, Champagne</i>	10,50
CHAMPAGNER ROSE BRUT <i>Pierre Trichet, Champagne</i>	10,50
NEGRONI <i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula</i>	8,50
FIZZ ROYAL <i>Tanqueray Gin, Riesling Sekt, Zitrone, Zucker</i>	8,50
APERITIVO ITALIANO <i>Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic</i>	8,50
FRÜHLINGSGEFÜHLE <i>Riesling Sekt, frischer Granatapfelsaft, Litschi, Zitronengras, Soda</i>	8,00

• **VORSPEISEN** •

KRAFTBRÜHE <i>Rinderkraftbühne, pochiertes Ei, Röstbrot, Petersilie</i>	7,50
SALAT MIT ZIEGENKÄSE <i>Baby Leaf Salat, Grottin Chavignol, Traube, Walnuss</i>	11,00
RINDER TATAR <i>Eigelb, Kapern, Saure Gurke, Senf</i>	11,50
LACHS-TATAR <i>Limette, Olivenöl, Crème Fraiche, Dill</i>	11,00
THUNFISCH-TATAR <i>Chili, Teriyaki, Sesam, Zitronengras</i>	12,50
TATAR-TRIOLOGIE <i>Genießen Sie eine Variation unserer drei Tatar</i>	14,50

• **STEAKS VOM GRILL** •

*Alle Steaks sind auch als Surf & Turf verfügbar
Kanadischer Hummerschwanz + 24,00*

RINDERFILET
Der Klassiker unter den Steaks. Mager und butterzart
Argentinien
Ojo de Agua, Hereford, 200 gr 28,50

Australien
Jack´s Creek, Black Angus, 200 gr 39,00

ENTRECÔTE
Voll und Kräftig. Stark marmoriert, saftig und voller Geschmack.

Australien
Jack´s Creek, Black Angus, 300 gr 36,50

RUMPSTEAK
Kernig, aromatisch, sanfter Geschmack von Heu durch das irische Weideland.
Irland
John Stone, Irisches Weidenrind, 250 gr 27,50

FLANKENSTEAK
Nicht so mager wie ein Filet weniger Fettanteil als ein Entrecôte. Der perfekte Mittelweg.

Australien
Jack´s Creek, Black Angus, 200 gr 24,50

FLAP MEAT „Bavette“
Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack.

Australien
Jack´s Creek, F1 Wagyu, 300 gr 39,50

BÜRGERMEISTERSTÜCK
Saftig, stark marmoriert, geschmackvoll.

Australien
Jack´s Creek, F1 Wagyu, 200 gr 28,50

•
Bei 800° geht nichts verloren – alles behält seinen Wert. Deshalb verwenden wir möglichst viele Stücke eines Tieres. Besonders, wenn es sich um Cuts handelt, die über lange Zeit ignoriert wurden und deshalb in Vergessenheit geraten sind. Probieren Sie einfach einmal abseits der Gewöhnlichkeit. Sie werden überrascht sein, welche Qualität sie erwartet.

800° SPECIAL

250 GR RINDERFILET WAGYU MS9+
(Worlds Steak Challenge Winner)
300 GR ENTRECOTE BUTTER DRY AGED
von Dirk Ludwig
200 GR TEPPENYAKI CUT
VON JACKS CREEK
Vier Beilagen deiner Wahl
199,00

• **STARKE STÜCKE** •

Der Ludwig ist in Deutschland die erste Adresse, wenn es um herausragende trockengereifte Fleischqualität geht. Die Aufzucht der Tiere unterliegt dabei ebenso hohen Qualitätsstandards wie die Verarbeitung zu den verschiedenen Cuts selbst. So werden die mit dem „Black Label“ versehenen Stücke unserer Karte von Dirk Ludwig noch handverlesen – nur sie erhalten das außerordentliche Gütesiegel. Wir sind stolz, diese außergewöhnliche Qualität bereits das dritte Jahr in Folge an unsere Gäste weitergeben zu dürfen.

T-BONE "Black Label " 11,50 je 100g
Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift

PORTERHOUSE "Black Label" 12,50 je 100g
Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift

PRIME RIB "Black Label" 11,50 je 100g
Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift

TOMAHAWK 11,00 je 100g
Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift

• **BEILAGEN** •

<i>Grüner Spargel</i>	4,50
<i>Glacierte Bundmöhren</i>	4,00
<i>Gebratene Pilze</i>	4,00
<i>Gerösteter Blumenkohl mit Sesam</i>	4,00
<i>Glacierter Spinat</i>	4,00
<i>Pak-Choi und Edamame in Soja</i>	4,50
<i>Gemüsemix</i>	5,00
<i>Kartoffelpüree getrüffelt</i>	4,50
<i>Backkartoffel mit Sour-Creme</i>	4,50
<i>Steakhouse Pommes</i>	3,50
<i>Süßkartoffel-Trüffelpommes</i>	5,00
<i>Maiskolben in Honig-Senf Marinade</i>	4,50
<i>Geröstetes Knoblauch Focaccia</i>	4,00

• **SAUCEN** •

<i>Sauce Bearnaise</i>	2,50
<i>Jus</i>	2,50
<i>Pfeffersauce</i>	2,50
<i>Kräuterbutter</i>	2,00
<i>Cafe de Paris Butter</i>	2,00
<i>BBQ</i>	1,50
<i>Trüffelmayonnaise</i>	1,50

• **HEISSE GETRÄNKE**•

ESPRESSO	2,50
CAFE CREMA	2,80
CAPPUCCINO	3,00

• **KALTE GETRÄNKE**•

FACHINGER	0,25l 2,80 / 0,75l 6,50
	<i>Medium oder Naturell</i>
SOFTDRINKS	0,2l 3,20

• **BIERE VOM FASS**•

BECKS	0,3l 3,20 / 0,5l 4,50
	<i>Bremen</i>
SPATEN	0,3l 3,20 / 0,5l 4,50
	<i>München</i>
LEFFE BRUNE	0,25l 3,20
	<i>Belgien</i>
LEFFE BLONDE	0,25l 3,20
	<i>Belgien</i>
FRANZISKANER	0,5l 4,50
	<i>München</i>

GIN TONIC

• **VARIATIONEN**•

LB GIN TONIC	10,50
	<i>London No.1, Jasminteesirup, Limettensaft, Orangenzeste, Fever-Tree Indian Tonic</i>
HENDRICKS ROSE TONIC	10,50
	<i>Hendricks Gin, Gurke, Hibiskus, Rosenblätter, Thomas Henry Tonic</i>
CUCUMBER FRESH	10,50
	<i>Cucumberland Hannover Gin, Ingwersirup, Limettensaft, Minze, Thomas Henry Tonic</i>
SWEET BERRIES	10,50
	<i>MOM Gin, Creme de Mure, Beeren, Orangenzeste, Limettensaft, Fever-Tree Indian Tonic</i>
AQUARIUM	10,50
	<i>Gin Mare, Lavendelsirup, Zitronensaft, Rosmarin, Beeren, Fever-Tree Mediteranean Tonic</i>
GIN & INGWER	10,50
	<i>Niemand Hannover Gin, Ingwersirup, Rosmarin, Apfel, Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>

• **OFFENE WEISSWEINE & ROSEWEINE**•

	0,15l / 0,75 l
DIE GÄRTNERIN RIESLING 2018	6,70 / 32,00
	<i>Cantzheim, Saar</i>
WEISSBURGUNDER 2019	6,50 / 29,50
	<i>Bassermann Jordan, Pfalz</i>
CHARDONNAY VOM KALKSTEIN 2019	6,50 / 29,50
	<i>Neiss, Pfalz</i>
GRAUBURGUNDER FLUSSKIESEL 2019	6,90 / 32,00
	<i>Joh. Bapt. Schäfer, Nahe</i>
SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2018	6,70 / 32,00
	<i>Künstler, Rheingau</i>

• **OFFENE ROTWEINE**•

	0,15l / 0,75 l
PRIMITIVO PUGLIA 2018	6,50 / 29,50
	<i>Lucarelli, Apulien</i>
CUVEE ROT	6,90 / 32,00
	<i>Bassermann Jordan / Pfalz</i>
IZADI CRIANZA 2016	6,90 / 32,00
	<i>Izadi, Rioja</i>

*Unsere ausgesuchten Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.*