

• SEKT & CHAMPAGNER •

CUVÉE NADINE ROSÉ SEKT, 0,1L <i>St. Laurentius, Mosel</i>	7,50
CHAMPAGNER ROSÉ BRUT, 0,1L <i>Pierre Trichet, Champagne</i>	10,50
RUINART, 0,75L <i>Blanc de Blancs</i>	115,00
RUINART, 0,75L <i>Rosé Brut</i>	125,00

• APPETITANREGER •

FRÜHLINGSGEFÜHLE <i>Riesling Sekt, frischer Granatapfelsaft, Litschi, Zitronengras, Soda</i>	8,50
APERITIVO ITALIANO <i>Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic</i>	8,50
NEGRONI <i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula</i>	9,00
FIZZ ROYAL <i>Tanqueray Gin, Riesling Sekt, Zitrone, Zucker</i>	9,50

• 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>	12,50
LACHS-TATAR <i>Limette, Olivenöl, Crème Fraiche, Dill</i>	12,50
THUNFISCH-TATAR <i>Chili, Teriyaki, Sesam, Zitronengras</i>	13,50
TATAR-TRIOLOGIE <i>Genießen Sie eine Variation unserer drei Tatar</i>	15,50

• STEAKS VOM GRILL •

RINDERFILET <i>Der Klassiker unter den Steaks. Mager und butterzart</i>	
<b>Argentinien</b> <i>Ojo de Agua, Hereford, 200 gr</i>	32,00
<b>Australien</b> <i>Jack´s Creek, Black Angus, 200 gr</i>	42,00
ENTRECÔTE <i>Voll und Kräftig. Stark marmoriert, saftig und voller Geschmack.</i>	36,50
<b>Australien</b> <i>Jack´s Creek, Black Angus, 300 gr</i>	
RUMPSTEAK Dry Aged <i>Kernig, aromatisch, sanfter Geschmack von Heu durch das irische Weideland.</i>	28,50
<b>Irland</b> <i>John Stone, Irisches Weidenrind, 250 gr</i>	
FLANKENSTEAK <i>Nicht so mager wie ein Filet weniger Fettanteil als ein Entrecôte. Der perfekte Mittelweg.</i>	25,50
<b>Australien</b> <i>Jack´s Creek, Black Angus, 200 gr</i>	
FLAP MEAT „Bavette“ <i>Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack.</i>	39,50
<b>Australien</b> <i>Jack´s Creek, F1 Wagyu, 300 gr</i>	
BÜRGERMEISTERSTÜCK <i>Saftig, stark marmoriert, geschmackvoll.</i>	32,00
<b>Australien</b> <i>Jack´s Creek, F1 Wagyu, 200 gr</i>	
• .....	
<i>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.</i>	
<i>Probieren Sie einfach einmal abseits der Gewöhnlichkeit. Sie werden überrascht sein, welche Qualität sie erwartet.</i>	

800° SPECIAL

250 GR RINDERFILET WAGYU MS9+ <i>(Worlds Steak Challenge Winner)</i>
300 GR ENTRECOTE BUTTER DRY AGED <i>von Dirk Ludwig</i>
200 GR TEPPENYAKI CUT <i>VON JACKS CREEK</i>
<b>Vier Beilagen deiner Wahl</b>
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.*

PORTERHOUSE "Black Label"	12,50 je 100g
<i>Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift</i>	
PRIME RIB "Black Label"	11,50 je 100g
<i>Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift</i>	
TOMAHAWK	11,00 je 100g
<i>Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift</i>	

• BEILAGEN •

Grüner Spargel	6,00
Glacierte Bundmöhren	4,50
Gebratene Pilze	4,00
Gerösteter Blumenkohl mit Sesam	4,50
Glacierter Spinat	4,50
Pak-Choi und Edamame in Soja	5,00
Gemüsemix	5,50
Kartoffelpüree getrüffelt	5,50
Backkartoffel mit Sour-Creme	4,50
Steakhouse Pommes	4,00
Süßkartoffel-Trüffelpommes	5,00
Maiskolben in Honig-Senf Marinade	5,00
Geröstetes Knoblauch Focaccia	4,00

• SAUCEN •

Sauce Bearnaise	3,00
Jus	3,00
Pfeffersauce	3,00
Kräuterbutter	2,50
Cafe de Paris Butter	2,00
BBQ	2,00
Trüffelmayonnaise	2,00

• ..... **HEISSE GETRÄNKE** .....•

ESPRESSO	2,50
CAFE CREMA	3,00
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 3,90 / 0,5l 4,90
	<i>Bremen</i>
SPATEN	0,3l 3,90 / 0,5l 4,90
	<i>München</i>
LEFFE BRUNE	0,25l 3,50
	<i>Belgien</i>
LEFFE BLONDE	0,25l 3,50
	<i>Belgien</i>
FRANZISKANER	0,5l 4,90
	<i>München</i>

**GIN TONIC**

• ..... **VARIATIONEN** .....•

LB GIN TONIC	11,50
	<i>London No.1, Jasminteesirup, Limettensaft, Orangenzeste, Fever-Tree Indian Tonic</i>
HENDRICKS ROSE TONIC	11,50
	<i>Hendricks Gin, Gurke, Hibiskus, Rosenblätter, Thomas Henry Tonic</i>
CUCUMBER FRESH	11,50
	<i>Cucumberland Hannover Gin, Ingwersirup, Limettensaft, Minze, Thomas Henry Tonic</i>
SWEET BERRIES	11,50
	<i>MOM Gin, Creme de Mure, Beeren, Orangenzeste, Limettensaft, Fever-Tree Indian Tonic</i>
AQUARIUM	11,50
	<i>Gin Mare, Lavendelsirup, Zitronensaft, Rosmarin, Beeren, Fever-Tree Mediteranean Tonic</i>
GIN & INGWER	11,50
	<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>
BLAUER SPÄTBURGUNDER 2016	7,50 / 34,00
	<i>Knipser, Pfalz</i>
IZADI CRIANZA 2016	6,90 / 32,00
	<i>Izadi, Rioja</i>
SANGIOVESE ROSSO 2016	7,80 / 37,50
	<i>Chiara Condello, Romagna</i>
CRAZY GAUL ROT 2017	8,50 / 39,50
	<i>Matthias Gaul, Pfalz</i>
	<i>Cuveé Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i>

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