

• SEKT & CHAMPAGNER •

CUVÉE NADINE ROSÉ SEKT <i>St. Laurentius, Mosel</i>	7,50
GARDEN SPRITZ <i>Chandon, Argentinien</i>	10,50
CHAMPAGNER GRAND CRU <i>Michel Arnould</i>	12,50
CHAMPAGNER GRAND CRU ROSÉ <i>Michel Arnould</i>	13,50

• APPETITANREGER •

APERITIVO ITALIANO <i>Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic</i>	9,50
FRÜHLINGSGEFÜHLE <i>Riesling Sekt, frischer Granatapfelsaft, Litschi, Zitronengras, Soda</i>	9,50
LILLET BERRY <i>Himbeeren, Limette, Zucker, Soda</i>	9,50
NEGRONI <i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula</i>	9,50
OLD CUBAN <i>Champagner, Pampero Rum, Limettensaft, Angostura, Zucker, Minze</i>	13,50

„KOMM SCHNELL,
ICH TRINKE STERNE“

– Dom Pierre Pérignon,
frz. Benediktinermönch (1638-1715)

2010 CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON 0,1L
35,00

• STEAKS VOM GRILL •

RINDERFILET <i>Der Klassiker unter den Steaks. Mager und butterzart.</i>	
Argentinien <i>Ojo de Agua, Hereford, 200 gr</i>	32,00
Australien <i>Jack´s Creek, Black Angus, 200 gr</i>	42,00
ENTRECÔTE <i>Voll und Kräftig. Stark marmoriert, saftig und voller Geschmack.</i>	
Australien <i>Jack´s Creek, Black Angus, 300 gr</i>	36,50
RUMPSTEAK Dry Aged <i>Kernig, aromatisch, sanfter Geschmack von Heu durch das irische Weideland.</i>	
Irland <i>John Stone, Irisches Weidenrind, 300 gr</i>	34,50
FLANKENSTEAK <i>Nicht so mager wie ein Filet und nicht so fettig wie ein Entrecôte. Der perfekte Mittelweg.</i>	
Australien <i>Jack´s Creek, Black Angus, 200 gr</i>	25,50
FLAP MEAT „Bavette“ <i>Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack.</i>	
Australien <i>Jack´s Creek, F1 Wagyu, 300 gr</i>	39,50
BÜRGERMEISTERSTÜCK <i>Saftig, stark marmoriert, geschmackvoll.</i>	
Australien <i>Jack´s Creek, F1 Wagyu, 200 gr</i>	32,00

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

• 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
Beilagenmix	p.P. 9,00

• SAUCEN •

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

•..... 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	12,50
	<i>London No.1, Jasminteesirup, Limettensaft, Orangenzeste, Fever-Tree Indian Tonic</i>
HENDRICKS ROSE TONIC	12,50
	<i>Hendricks Gin, Gurke, Hibiskus, Rosenblätter, Thomas Henry Tonic</i>
CUCUMBER FRESH	12,50
	<i>Cucumberland Hannover Gin, Ingwersirup, Limettensaft, Minze, Thomas Henry Tonic</i>
SWEET BERRIES	12,50
	<i>MOM Gin, Creme de Mure, Beeren, Orangenzeste, Limettensaft, Fever-Tree Indian Tonic</i>
AQUARIUM	12,50
	<i>Gin Mare, Lavendelsirup, Zitronensaft, Rosmarin, Beeren, Fever-Tree Mediteranean Tonic</i>
GIN & INGWER	12,50
	<i>Niemand Hannover Gin, Ingwersirup, Rosmarin, Apfel, Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>

•..... OFFENE WEISSWEINE & ROSEWEINE•

	0,15l / 0,75 l
VERMENTINO 2019	6,50 / 30,00
	<i>Aia Vecchia, Toskana</i>
GRAUBURGUNDER FLUSSKIESEL 2019	6,90 / 32,00
	<i>Joh. Bapt. Schäfer, Nahe</i>
FRÜHROTER VELTLINER 2020	6,50 / 30,00
	<i>Ernst Frischauf, Weinviertel</i>
PINOT NOIR ROSÉ 2019	6,70 / 32,00
	<i>Gunter Künstler, Rheingau</i>

•..... OFFENE ROTWEINE•

	0,15l / 0,75 l
PRIMITIVO PUGLIA 2018	6,50 / 30,00
	<i>Lucarelli, Apulien</i>
PRUNO 2018	8,90 / 42,00
	<i>Finca Villacreces, Ribera del Duero</i>
CRAZY GAUL 2017	8,50 / 40,00
	<i>Matthias Gaul, Pfalz</i>

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