

• SEKT & CHAMPAGNER •

JAHRGANGSSEKT <i>Königswingert, Nahe</i>	7,50
JAHRGANGSSEKT ROSÉ <i>Königswingert, Nahe</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 Rouge, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic</i>	9,50
P*** STAR MARTINI <i>Ketel One Vodka, Rieslingsekt, Passionsfrucht Püree, Limette, Vanillesirup, Maracujasirup</i>	10,50
LILLET BERRY <i>Lillet, Himbeeren, Limette, Zucker, Soda</i>	9,50
NEGRONI <i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula</i>	9,50
ALESSANDRO <i>Campari, Aperol, Orangensaft, Grapefruitsaft</i>	9,50

„KOMM SCHNELL,
ICH TRINKE STERNE“

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

2012 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>	35,00
Australien <i>Jack's Creek, Black Angus, 200 gr</i>	45,00
<i>Jack's Creek, Wagyu MS9+, 250 gr Worlds Steak Challenge Winner</i>	140,00
ENTRECÔTE <i>Voll und Kräftig. Stark marmoriert, saftig und voller Geschmack.</i>	
Australien <i>Jack's Creek, Black Angus, 300 gr</i>	42,00
Deutschland <i>Dirk Ludwig, Simmentaler Asche Aged, 400 gr In Buchenholzasche gereift, sehr geschmacksintensiv</i>	85,00
RUMPSTEAK Dry Aged <i>Kernig, aromatisch, sanfter Geschmack von Heu durch das irische Weideland.</i>	
Irland <i>John Stone, Irisches Weidenrind, 300 gr</i>	37,00
WAGYU FLANKENSTEAK <i>Nicht so mager wie ein Filet und nicht so fettig wie ein Entrecôte. Der perfekte Mittelweg.</i>	
Australien <i>Jack's Creek, Wagyu, 200 gr</i>	34,00
WAGYU FLAP MEAT „Bavette“ <i>Sehr aromatisch, stark marmoriert, intensiver Geschmack.</i>	
Australien <i>Jack's Creek, F1 Wagyu, 300 gr</i>	44,00

• •

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 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>
400 GR ENTRECOTE ASCHE AGED <i>von Dirk Ludwig</i>
200 GR WAGYU FLANKENSTEAK <i>von Jack's Creek</i>
inkl. Beilagen
250,00

• 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.

COWBOY CUT	13,00 je 100gr
<i>Jack's Creek, Black Angus, 5 Wochen Trockengereift</i>	
PORTERHOUSE "Black Label"	12,50 je 100gr
<i>Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift</i>	
PRIME RIB "Black Label"	11,50 je 100gr
<i>Dirk Ludwig, Simmentaler, 5 Wochen Trockengereift</i>	
TOMAHAWK	11,00 je 100gr
<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
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

DIGESTIF

• COCKTAILS •

ESPRESSO MARTINI	9,50
<i>Kettle One Vodka, Licor 43, Kaffeelikör, Espresso</i>	
WHITE RUSSIAN	9,50
<i>Kettle One Vodka, Kaffeelikör, Muskatnuss, Sahne</i>	
LB BRANDY ALEXANDER	10,50
<i>Cognac, Mandelsirup, Vanille, Tonkabohne, Zimt, Muskatnuss, Kaffee-Espuma</i>	

•..... HEISSE GETRÄNKE•

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

•..... KALTE GETRÄNKE•

FACHINGER	0,25l 3,50 / 0,75l 7,50
	<i>Medium oder Naturell</i>
SOFTDRINKS	0,2l 3,50

•..... 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 BLONDE	0,25l 4,50
	<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 2020	6,90 / 32,00
	<i>Joh. Bapt. Schäfer, Nahe</i>
FRÜHROTER VELTLINER 2020	6,50 / 30,00
	<i>Ernst Frischauf, Weinviertel</i>
SAUVIGNON BLANC 2020	6,50 / 30,00
	<i>Markus Schneider, Pfalz</i>
PINOT NOIR ROSÉ 2021	6,70 / 32,00
	<i>Gunter Künstler, Rheingau</i>

•..... OFFENE ROTWEINE•

	0,15l / 0,75 l
PRIMITIVO PUGLIA 2020	6,90 / 32,00
	<i>Lucarelli, Apulien</i>
PRUNO 2019	8,90 / 42,00
	<i>Finca Villacreces, Ribera del Duero</i>
SANGIOVESE 2019	8,50 / 40,00
	<i>Chiara Condello, Emilia Romagna</i>

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

*Sie sind auf der Suche nach Allergenen? Sprechen Sie uns gerne darauf an!
Sie werden umgehend eine ausführliche Allergenliste zu unserer Speisekarte erhalten.*