

Starter & Kleines

Bruschetta P15 Style 🌱

krosses tomaten- chiabatta von jochen gaues
tmarinierte tomaten / basilikum
frisch gehobelter parmesan

ab 2stück / pro stück

Thai Steak Tataki

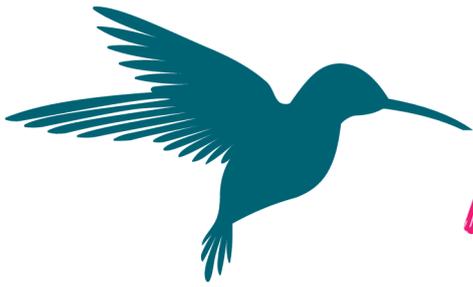
angegrilltes steak / japanische mayo
frische minze / chilli / gemüse- chips
sesam / bbq- teriyaki / shiso- kresse

Vitello ohne Tonato

rosa gebratener, dünn aufgeschnittener
kalbsrücken / gemüsechips / safran aioli /
buttermilch / kräuteröl / gepickelte radischen
olivenöl- kaviar.

Jamon Serrano Gran Reserva

24 monate gereifter serrano "gran reserva" vom
durocschwein aus eichelmast / black garlic aioli
frühlingslauch / taggiasca oliven
dazu servieren wir sylter brot von jochen gaues



warme Starter

Gambas al Ajillo

6 seawater riesengarnelen / olivenöl / chilli
knoblauch / zitrone & petersilie

dazu servieren wir sylter brot von jochen gaues

ihr wollt teilen? gerne!!!

1 pfund riesengarnelen für 2 personen

1 kilo riesengarnelen für 4 personen

Steakmeister- Mezze

5 kleine happen wie du sie so noch nicht
gegessen hast

- gegrillte gurke mit hoisin & tempurazwiebel
- gamba fritti mit limetten-mayo & erdnuss
- beef krokette mit cashew-mayo & lotus
- wan tan von der pekingente
- apfel- sellerie sorbet

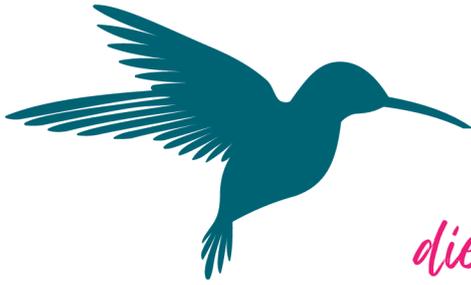
dem Jochen sein Brot perfekt zum teilen dazu auf den Tisch

frisch gebackenes sylterbrot & chiabatta von jochen
gaues aus hamburg mit

- meersalzbutter & frischem trüffel
- hausgemachten tomatendip

je

extra butter oder dip



Single Cuts

die besten Steaks der Stadt

Filetsteak 230g.

färse / norddeutschland / weidehaltung blonde d'aquitaine - blaue belgier

Rumpsteak 250g. *Dry Aged*

färse / norddeutschland / weidehaltung blonde d'aquitaine - blaue belgier

New York Cut 230g. *Dry Aged*

unser rumpsteak ohne fettdeckel
färse / norddeutschland / weidehaltung blonde d'aquitaine - blaue belgier

Entrecote 350g. *Dry Aged*

färse / norddeutschland / weidehaltung blonde d'aquitaine - blaue belgier
mit typischen fettauge für extra saftigkeit

Flanksteak 400g.

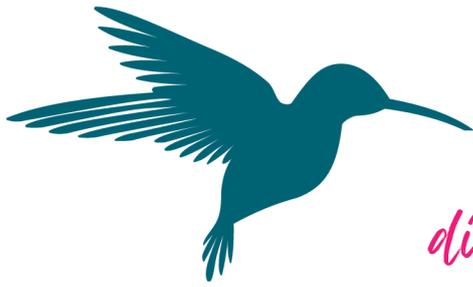
färse / norddeutschland / weidehaltung blonde d'aquitaine - blaue belgier

zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Knacksalat & eine Steaksauce nach wahl

du willst Surf´, Turf ?

kein problem!

du kannst gerne 3 gegrillte Riesengarnelen zu deinem Steak bekommen +8



Single Cuts die besten Steaks der Stadt

Clubsteak 450g. bone in *Dry Aged*

unser rumpsteak am knochen
färsse / norddeutschland / weidehaltung
blonde d'aquitaine - blaue belgier

Tomahawk vom Bentheimer / Duroc *Dry Aged*

ein super zartes und extra saftiges kotelett vom
bentheimer- duroc schwein / bone in
weidehaltung / aus der region

aus aller Welt

*die besten Steaks von den
besten Züchtern der Welt*

Australian Pure Angus Roastbeef 300g. *Dry Aged*

100% Black Angus Rinder aus dem Süden von
Australien. Ganzjährig freilebend ohne den zusatz
von Hormonen & Antibiotika. So natürlich wie nur
möglich. Zusätzlich zum frischem Gras wird noch
regional angebauter Weizen & Gerste zu gefüttert,
was zu einer ganz besonders starken
Fetteinlagerung führt. Ein ganz besonderes Fleisch
und perfekt für alle Fleischliebhaber

zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Knacksalat & eine Steaksauce nach wahl



Big Cuts

auf den Tisch zum teilen

alle big Cuts servieren wir tranchiert auf heißen Platten

Chateau Briand für 2 Personen

500g. filet mittelstück
färse / norddeutschland / weidehaltung
blonde d'aquitaine - blaue belgier

T-Bone Steak 600g.- 900g. *Dry Aged*

ideal für 1-2 personen
roastbeef & kl. filet am knochen gegrillt
färse / norddeutschland / weidehaltung
blonde d'aquitaine - blaue belgier

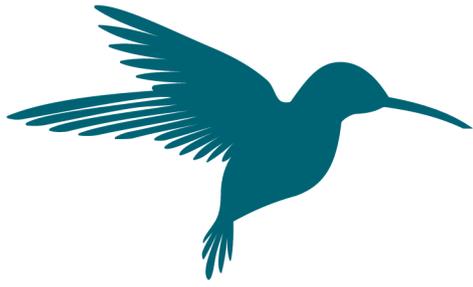
Porter House Steak 700g. - 1200g. *Dry Aged*

ideal für 2-3 personen
roastbeef & großes filet am knochen gegrillt
färse / norddeutschland / weidehaltung
blonde d'aquitaine - blaue belgier

Wagyu Steaks 250g. - 1200g. *Dry Aged*

wir haben immer eine große auswahl an
verschiedenen wagyu cuts für euch vorrätig
welche wir da haben verrät euch gerne unser service
unser wagyu bekommen wir von simon schmidt aus
dem fullener moor bei meppen

zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Knacksalat & eine Steaksauce nach wahl



Sides & more

Steaksaucen

- hausgemachte kräuterbutter 
- pfeffer- rahmsauce [mit cognac & amazonas Pfeffer]
- hausgemachte teriyakisauce *Vegan*
- sticky bbq- sauce *Vegan*
- chimichuri [argentinische Kräutersauce] *Vegan*
- geschäumte miso- hollandaise 

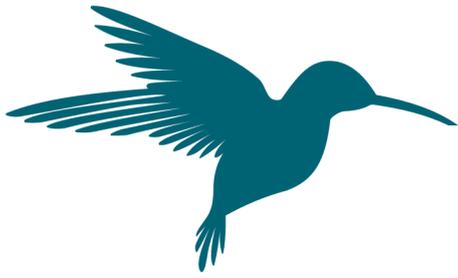
Beilagen

- grillkartoffeln *Vegan*
- hausfritten *Vegan*
- süßkartoffelfritten *Vegan*
- kartoffel- butterstampf  [mit lauchzwiebeln & röstzwiebeln]
- trüffel- parmesanfritten  [mit frischem sommertrüffel]
- kartoffelgratin mit extra viel parmesan 
- gegrillter grüner spargel  [mit miso- yuzu- hollandaise]
- saisonales tempura- gemüse 
- steakmeistersalat mit sesamdressing 

saisonaler salat / kirschtomaten / dunkle trauben / pinienkerne

hausgemachte Dips

frittensauce / chillimayo / trüffelmayo / salsa
sticky- bbqsauce / teriyakisauce / ketchup



Signature Dishes

das Steakmeister Menü

unser Überraschungsmenü
wir servieren euch 3 oder 4 unfassbar gute gänge
die ihr so in der karte nicht findet
immer neu. immer anders. immer besonders
wir bitten um verständnis, dass wir das menü nur tischweise servieren können.

3 gänge pro person

4 gänge pro person

gerne servieren wir euch auch die passenden
weine als weinbegleitung

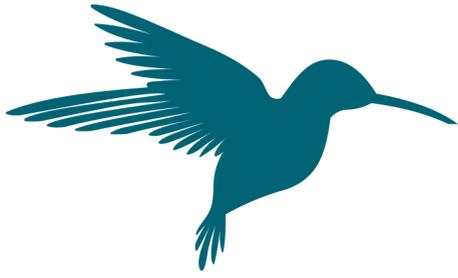
Chef's Table (ab 4 personen)

Unser Chef's Table – ein einzigartiges Erlebnis für
Gruppen ab 4 Personen.

Hier erwartet euch das Beste, was unsere Küche zu
bieten hat: liebevoll angerichtete Köstlichkeiten,
serviert auf großen Platten, die direkt in die
Tischmitte kommen – perfekt zum Teilen und
Genießen.

Was euch erwartet, bleibt eine Überraschung, denn
wir stellen für euch eine Auswahl zusammen, die ihr
so nicht auf der Karte findet. Sicher ist jedoch: Ein
besonderer Steak-Cut, eine Vielfalt an Beilagen und
außergewöhnliche Gerichte sind immer dabei.

Ein Festmahl, das all eure Sinne verwöhnt – lasst
euch überraschen und erlebt unvergessliche
Genussmomente!



Signature Dishes

Wagyu Striplion

rosa gegrilltes striplion steak vom wagyu
blumenkohl in texturen & pflaumen XO.
dazu eine beilage nach wahl

gerne kannst du das gericht auch vegetarisch mit
einem gegrilltem selleriesteak bekommen

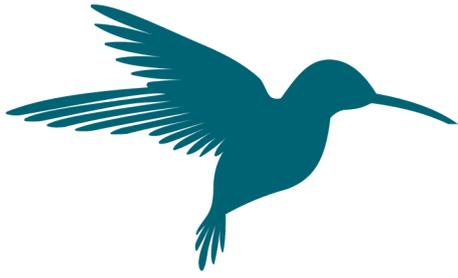
Orange Chicken

in orange eingelegte & gegrillte brust
vom KIKOK huhn
rotes chimi -churi / pak choi / mais & mango

das ganze gerne auch vegan mit gegrillten
kräuterseitlingen

das Reh

2 erlei vom regionalem Reh
rosa gegrillter rehrücken & kross gebackene
rehpraline / selleriecreme / bbq- kirschjus
rosenkohl / pistazie



Signature Dishes

Wagyu Beef Bourignon

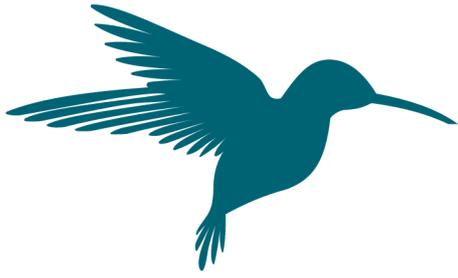
ein französischer klassiker neu interpretiert
geschmorte keule vom wagyu-rind / dunkle jus
perlzwiebel / guanciale aus italien / herbstpilze
dazu servieren wir unseren kartoffel- butterstampf

Filet vom Landschwein

eingelegtes & saftig gegrillte filet vom kraichgauer
freilandschwein / sellerie- creme / limette
kräuterseitlinge / thai basilikum

gegrillte Spare Ribs

saftig gegrillte rippen vom schwäbisch- hällischem
landschwein
korean sticky bbq-sauce / japanischer spitzkohl
dazu eine beilage nach wahl



Handcrafted Burger

P15 Classic Cheese

150g. wagyu beef / brioche / burgersauce
salsa / cheddar / gepickelte gurke /
ochsenherztomate / wildkräutersalat

Double Cheese Jalapeno

150g. wagyu beef / brioche / burgersauce
salsa / cheddar / gepickelte jalapeno
ochsenherztomate / wildkräutersalat
übergossen mit käsesauce

Sweet BBQ Burger

150g. wagyu beef / brioche / burgersauce
salsa / cheddar / sticky bbq- sauce / bacon
ochsenherztomate / wildkräutersalat.

The Green One

unser grillkäse / brioche / burgersauce
salsa / cheddar / ochsenherztomate
wildkräutersalat