

Starter & Kleines

Bruschetta P15 Style

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

ab 2stück / pro stück 4,5

Thai Steak Tataki

angegrilltes steak / teriyaki / minze / chilli
japanische mayo / chips / shiso- kresse

15

Tuna Taco

thunfisch tatar / passionfrucht / frisée
sauerrahm / vanille / schwarzer rettich

14

New York Style Pastrami

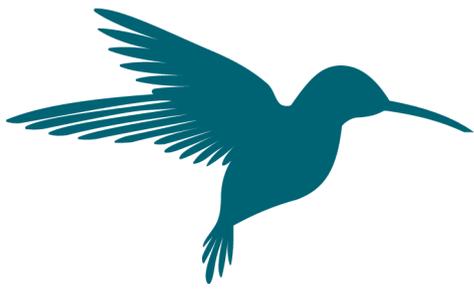
new york style pastrami
von star metzger hendrick dierendonck
butterbrioche / schwarzer knoblauch / topinambur
& olivenöl

14

auch veggie mit eingelegtem kohlrabi möglich

Vorspeise des Tages

was es gibt? verrät euch unser service gerne! T.B.A



warme Starter

Gambas al Ajillo *seit 10 Jahren ein Klassiker*

6 seawater riesengarnelen / olivenöl / chilli
knoblauch / zitrone & petersilie 16
dazu servieren wir sylter brot von jochen gaues

ihr wollt teilen? gerne!!!
1 pfund riesengarnelen für 2 personen 29

Steakmeister- Mezze

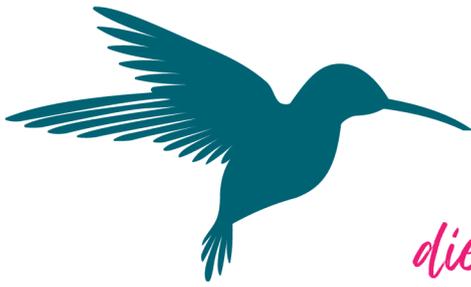
5 kleine happen wie du sie so noch nicht
gegessen hast 15

- 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 8,5

extra butter oder dip +3,0



Single Cuts

die besten Steaks der Stadt

Filetsteak 230g.

färse / deutschland / weidehaltung
simmentaler höhenvieh

42

Rumpsteak 250g. *Dry Aged*

färse / holland / weidehaltung
blonde d'aquitaine rind

38

New York Cut 230g. *Dry Aged*

unser rumpsteak ohne fettdeckel
färse / holland / weidehaltung
blonde d'aquitaine rind

38

Entrecote 350g. *Dry Aged*

färse / deutschland / weidehaltung
simmentaler höhenvieh
mit typischen fettauge für extra saftigkeit

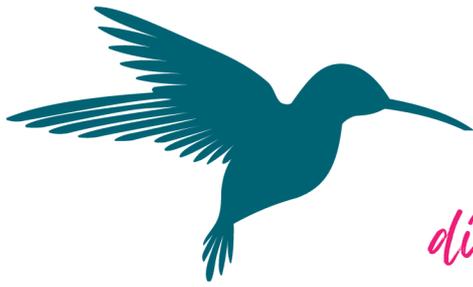
42

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

Flanksteak 400g.

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

38

Clubsteak 450g. bone in *Dry Aged*

unser rumpsteak am knochen
färse / deutschland / weidehaltung
metzgerei bernd glasstetter

49

Tomahawk vom Kraichgauer Landschwein *Dry Aged*

ein super zartes und extra saftiges kotelett vom
kraichgauer landschwein ca. 300g.
freilandhaltung / metzgerei bernd glasstetter

32

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



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 / deutschland / weidehaltung

simmmentaler höhenvieh

86

Entrecote Double für 2 Personen *Dry Aged*

ca. 800g. entrecote

tranchiert auf heißen platten serviert

färse / weidehaltung / deutschland

siammentaler höhenvieh.

86

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

100g./12,9

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

wir haben immer eine große auswahl an

verschiedenen wagyu cuts für euch vorrätig

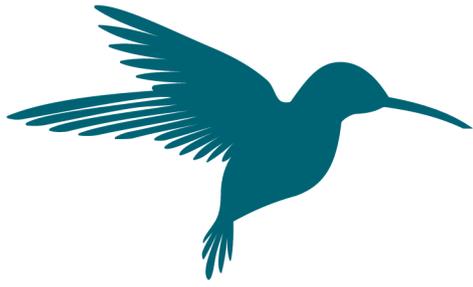
welche wir da haben verrät euch gerne unser service

unser wagyu bekommen wir von simon schmidt aus

dem fullener moor bei meppen

100g. / 22,5

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

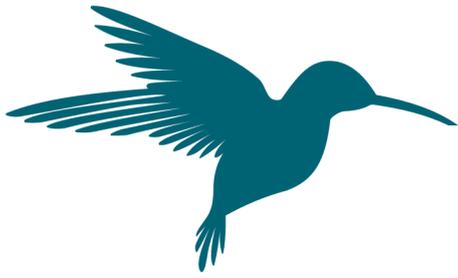
- grillkartoffeln *Vegan*
- hausfritten oder nur normale *Vegan*
- süßkartoffelfritten *Vegan*
- kartoffel- butterstampf  [mit lauchzwiebeln & röstzwiebeln]
- trüffel- parmesanfritten  [mit frischem sommertrüffel]
- kartoffelgratin mit extra viel parmesan 
- sautierter wilder brokkoli  mit sesam & knoblauch
- saisonales tempura- gemüse 
- steakmeistersalat mit hausdressing 

saisonaler salat / kirschtomaten / dunkle trauben / pinienkerne

je 6,5

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 49

4 gänge pro person 56

gerne servieren wir euch auch die passenden
weine als weinbegleitung +18

Chef's Table (ab 4 personen)

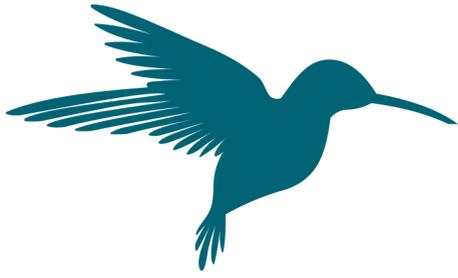
Unser Chef's Table – ein einzigartiges Erlebnis für
Gruppen ab 4 Personen.

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
nicht jeden Tag gleich ist. 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!

p.P. 54



Signature Dishes

Zwiebelrostbraten

rosa gegrilltes striplion steak vom weiderind
dunkle portwein jus / pikante schmorzwiebeln
tempurazwiebel

42

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

32

Tandoori Chicken 2.0

saftig gegrillte maishähnchenbrust "label rouge" aus
frankreich / tandoori sauce / yuzu joghurt
gochujang mayo / piment dé esplet

36

das ganze gerne auch vegetarisch mit gegrillten
kräuterseitlingen

28

Iberico Secreto

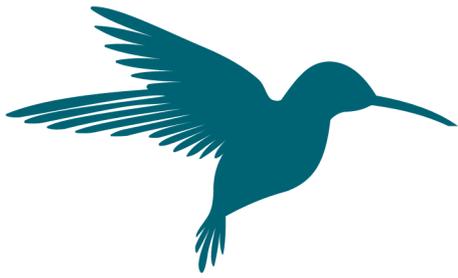
das geheime filet vom iberico- schwein
saftig & zart gegrillt / sellerie
gebratener pilz / pilzessenz

38

gereifte Ente "Peking Style"

trocken gereifte & kross gegrillte brust von der
freiland ente / süßkartoffel / teriyaki / wilder brokkoli

38



Signature Dishes

Vietnamese Shaking Beef (Beetips 2.0)

eingelegetes und im wok geschwenktes rinderfilet
bo luc lac sauce / grünes gemüse
kroepoek & yuzu creme fraiche

36

gegrillte Spare Ribs

saftig gegrillte rippen vom schwäbisch- hällischem
landschwein / korean sticky bbq-sauce
lauchzwiebeln & sesam

34

Handcrafted Burger

P15 Classic Cheese

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

24

Sweet BBQ Burger

belegt wie der classic chesse mit zusätzlich
krossem bacon & sticky bbq sauce

25

Double Cheese Jalapeno

belegt wie der classic chesse mit zusätzlich
jalapenos & käsesauce

26

alle burger auch veggie möglich mit unserem grillkäse

 **Vegan**

 **Vegetarisch**