



Starter & Kleines

Snacks

Cha Siu Bun Bao 2 Stck.

geschmortes schwein im cha siu style / frisch gedämpftes bun bao / mariniertes gemüse / extra leckere sauce

crunchy Tempura Garnele 2 Stck.

extra knusprige tempura garnelen
garnelen- kokos bisque / mango & teriyaki

Bruschetta P15 Style ab 2 stck - 4,5 p. Stück

geröstetes brot / fein geschnittene.- marinierte tomaten /
knoblauch / basilikum & frisch gehobelter parmesan

dem Jochen sein Brot

kleiner korb ofenfrisches Sylterbrot & Chiabatta von Jochen
Gaues aus Hamburg / wahlweise mit:

- aufgeschlagener meersalzbutter & frischem trüffel
- unserem hausgemachten tomatendip
- extra dazu 50g. Serrano "Gran Reserva" +5,0

unsere snacks sind ideale appetizer und perfekt zur einstimmung auf ein tolles
essen. allerdings von der menge nicht mit einer vorspeise gleichzusetzen

alle snacks 8,0€

Vorweg

Gambas al Ajillo *Seit 10 Jahren dabei & seit 10 Jahren ein klassiker*

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

Vitello- Focaccia

frisch gebackene tomaten- focaccia
dünn aufgeschnittener kalbsbraten / gegrilltes eingelegtes
gemüse / salzzitrone / schwarzer knoblauch

Sommer Burrata

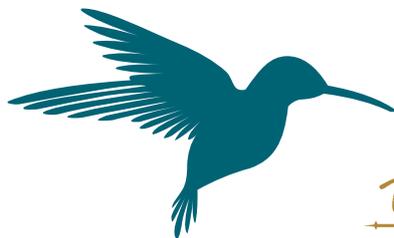
handgezogene burrata aus napoli / bio sommer- tomaten
thai- basilikum / kirschblüte / tomaten beurre blanc

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

alle Vorspeisen 14€



Hauptgerichte

Signature Gerichte

BBQ Ente Peking Style

trocken gereifte & kross gegrillte brust von der freilandente
süßkartoffel / umeboshi- sauce [japanische salzpflaume]
wilder brokkoli & kirsche
auch veggie möglich mit eingelegtem bio- seitan

gegrilltes Filet vom Landschwein

saftig mariniertes, gegrilltes filet vom landschwein /
pfifferlinge a'la creme / sellerie & parmesan
auch veggie möglich mit gegrilltem sellerie

Zwiebelrostbraten

rosa gegrilltes steak / pikant geschmorte zwiebeln /
gebackene zwiebeln / dunkle jus & frische Kräuter

Schaschlik Deluxe

marinierter & saftig gegrillter spieß vom rinderfilet
marinierter rotkohl / bbq- teriyaki / japanische mayo
sesam / japanischer gurkensalat
auch veggie möglich mit gegrilltem pilz- schaschlik

Huhn Kantonesisch

gegrillte & knusprig frittierte hähnchenbrust
miso- brühe / grünes gemüse mango & fried rice

alle Hauptgerichte 34€

Klassiker

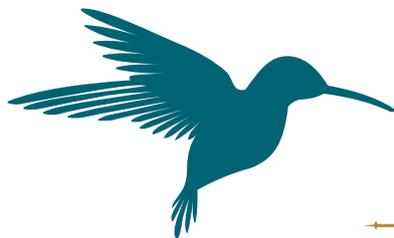
Spare Ribs Korean Style 29

saftig gegrillte spare ribs vom landschwein
korean sticky bbq sauce, lauchzwiebeln & sesam

der P15 Burger 20

180g. beef patty vom weiderind oder veggie mit unserem
grillkäse / brioche / hausgemachte burgersauce / tomate
gepickelte gurke / salsa & wildkräutersalat

extra bacon +2 / extra patty + 4,5 / extra jalapeños + 1,5



Vom Grill

die besten Steaks der Stadt

Lady's Cut - 180g. - 34,0 *Unser kleines Filetsteak*

färse / weidehaltung / deutschland & europa
saftig und super zart mit sehr geringem fettanteil

Filetsteak - 230g. - 42,0

färse / weidehaltung / deutschland & europa
saftig und super zart mit sehr geringem fettanteil

Rumpsteak - 250g. - 38,0

färse / weidehaltung / deutschland & europa
saftig, zart marmoriertes steak mit leichter fettauflage

New York Cut - 230g. - 38,0

färse / weidehaltung / deutschland & europa
unser rumpsteak ohne fettdeckel

Entrecote / Rib Eye - 350g. - 42,0

färse / weidehaltung / deutschland & europa
extra saftiges & durchzogenes steak mit viel geschmack

Flanksteak - 350g.-400g. - 38,0

Irland / weidehaltung
saftiges steak für kenner / kernig mit leichtem biss

Clubsteak "bone in" -ca. 400g. - 49

färse / weidehaltung / deutschland / metzgerei glasstetter
saftiges, trocken gereiftes rumpsteak im knochen

Tomahawk vom Kraichgauer Landschwein - 32,0

deutschland / freilandhaltung / Metzgerei glasstetter
saftiges & leicht durchzogenes Kotelett vom landschwein

Chateau Briand für 2 Personen - 44,0 p.P

färse / weidehaltung / deutschland & europa
ca. 500g. am stück ge grilltes filet mittelstück

Entrecote Double für 2 Personen - 44,0 p.P.

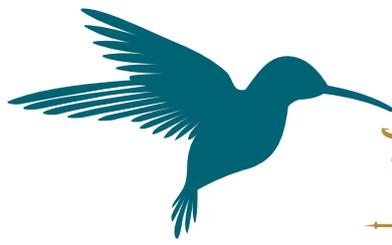
färse / weidehaltung / deutschland & europa
800g. saftig, zartes entrecote tranchiert serviert

zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Gurkensalat sowie eine Steaksauce nach Wahl

Surf'n Turf

du möchtest surf'n turf?

kein Problem! gerne kannst du zu deinem steak 3 gegrillte riesengarnelen bekommen +8



Sides & more

Steaksaucen

- hausgemachte kräuterbutter mit knoblauch & honig
- pfeffer- rahmsauce mit creme fraiche & rosa pfeffer
- chimichuri [argentinische kräutersauce mit Limette]
- korean sticky bbq- sauce
- hausgemachte teriyakisauce

extra Sauce 3,0€

Beilagen

die Grillkartoffel

ofengebackene kartoffel mit frisch angemachtem limetten- sauerrahm und frischen kräutern

die Pommes

du entscheidest: hausfritten [1/3 süßkartoffel & 2/3 normale], nur normale oder nur süßkartoffeln

Kartoffel- Butter- Stampf

hausgemacht aus frischen kartoffeln mit extra viel frischer butter und frischer vollmilch

Trüffel- Parmesan- Fritten

normale fritten mit hausgemachter trüffelcreme
viel parmesan & frisch geraspeltem sommertrüffel

Kartoffelgratin

extra cremiges, ofengebackenes kartoffelgratin
mit extra viel parmesan

Saisonales Tempuragemüse

extra kross in tempura gebackens gemüse der saison
japanische mayo / sesam & shiso

Wilder Brokkoli

in sesamöl gebratener wilder brokkoli
schwarzer sesam / knoblauch & limettenaioli

Steakmeister Salat

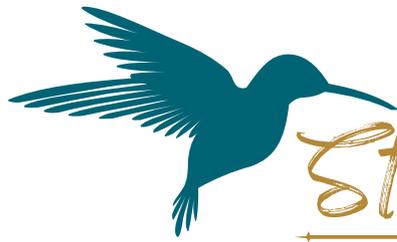
immer anders, immer neu, immer saisonal
frische verschiedene blattsalate sowie frische gemüse der saison immer
serviert mit einem leckeren hausgemachtem dressing

alle Beilagen 6,5

Dips

- frittensauce
- heinz tomatenketchup
- hausgemachte gochujang- mayo [chilli]
- hausgemachte trüffelmayo [mit echtem Sommertrüffel]
- salsa [kräutermayonaise mit viel knoblauch]
- korean sticky bbq- sauce
- teriyakisauce

extra Dip 1,5



Steakmeister Menü

unser Japanisch- Mediterran inspiriertes 3 oder 4 Gang Menü

Lass dich überraschen

Unser 3- oder 4-Gang-Überraschungs- Menü, das täglich neu zusammengestellt wird saisonal, kreativ und mit klarer Handschrift.

Ein Menü für alle, die sich gerne überraschen lassen und unsere Küche in ihrer puren Form erleben möchten.

Reduziert, ehrlich und voller Geschmack.

Upgrade

gerne kannst du auch ein 200g Filetsteak als upgrade im Hauptgang bekommen +12

3 Gänge / 49€ 4 Gänge 54€

wir bitten um Verständnis, dass wir das Menü nur Tischweise servieren können

Chef's Table

--- das besondere Erlebnis für Tische ab 4 Personen --- wir servieren euch das Beste, was unsere Küche zu bieten hat. Immer serviert auf großen Platten in die Mitte des Tisches zum teilen und genießen.

Was euch erwartet bleibt eine Überraschung, denn wir stellen euch eine Auswahl zusammen die nicht jeden Tag gleich ist und auch mal Dinge beinhaltet die Ihr so nicht in der Karte findet.

ab 4 Personen / 54€ p.P.