



Starter & Kleines

Snacks

Cha Siu Bun Bao

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

KFC - Kaviar Fried Chicken

extra kross gebackenes kikok- hähnchen in crunchy tempura / kräuter-aiolo & forellenkaviar von AKI

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

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

Serrano "Gran Reserva" Mindestens 18 Monate gereift

fein & frisch aufgeschnittener serrano "Gran Reserva" vom duroc schwein aus spanien serviert mit schwarzem knoblauch / limette & olivenöl

alle snacks 9,0€

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

einfach zum Teilen

dem Jochen sein Brot

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

- aufgeschlagener meersalzbutter & frischem trüffel
- unserem hausgemachten tomatendip

das brot 9,0€

es muss nicht immer Kaviar sein

kann aber... unsere Kaviar Portionen, perfekt zum teilen

Royal Belgian Kaviar "Platinum"

Feste Perlen mit einem salzigen, cremigen Geschmack und einem subtilen nussigen Hauch. 10g. / 35€. 30g. / 55€

Royal Belgian Kaviar "Oscietra"

Angenehmes Mundgefühl mit einem salzigen und typisch nussigen Geschmack, gefolgt von Anklängen von Mineralität. 10g. / 45€ 30g. / 65€

immer serviert mit hausgemachtem Limetten-sauerrahm & Chiabatta

Vorweg

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

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

Thai Steak Carpaccio

gereifter & gebackener kohlrabi / teriyaki / sesam
chilli / minze / gemüseknusper & japanische mayo

Asian Beef Tatar

beef tatar vom rinderfilet frisch angemacht / eingelegte
buchenpilze / granatapfel / limetten- sauerrahm / bärlauch-
velouté

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 kroquette mit cashew-mayo & lotus
- wan tan von der pekingente
- pfirsich- thaichilli- sorbet

 Vegetarisch bzw. Vegetarisch möglich

alle Vorspeisen 15€

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 eingelegter steckrübe

weißer Atlantik Heilbutt

kross gebratener weißer heilbutt aus dem atlantik
pastinakenpürree / schwarzwurzel
bergamotten- beurre-blanc & dill

Zwiebelrostbraten

rosa gegrilltes steak / XO geschmorte waldpilze
gebackene zwiebeln / sancho- pfeffer- jus & frische kräuter
auch veggie möglich mit gegrilltem sellerie

Huhn Kantonesisch

marinierte, gegrillte brust vom KIKOK- huhn / wan- tan mit
keulenkonfit / thai- mango / grünes gemüse / miso-brühe &
sticky fried rice

alle Hauptgerichte 39€



Vom Grill

die besten Steaks der Stadt

Lady's Cut - 180g. - 39,0 *Unser kleines Filetsteak*

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

Filetsteak - 230g. - 44,0

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

Rumpsteak - 250g. - 42,0

färse / weidehaltung / niederlande- region twente
saftig, zart marmoriertes steak mit leichter fettauflage

New York Cut - 230g. - 42,0

färse / weidehaltung / niederlande- region twente
unser rumpsteak ohne fettdeckel

Entrecote / Rib Eye - 300g. - 44,0

färse / weidehaltung / niederlande- region twente
extra saftiges & durchzogenes steak mit viel geschmack

Flanksteak - 350g.-400g. - 42,0

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

Wagyu Tri Tip - 200g. - 56,0

Original Miyazaki aus Japan
extra zart und besonders marmoriert
am besten meduim bis meduim rare gegrillt

unsere großen Cuts

Chateau Briand für 2 Personen - 49,0 p.P

färse / weidehaltung / deutschland & österreich
ca. 500g. am stück gegrilltes filet mittelstück

Entrecote Double für 2 Personen - 49,0 p.P.

färse / weidehaltung / niederlande- region twente
800g. saftig, zartes entrecote tranchiert serviert

Dry Aged Tomahawk ab 2 Personen 100g. 12,0€

färse / weidehaltung / irland / mind. 6 wochen trocken gereift
ab 2 personen ideal zum teilen / tranchiert serviert

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

mehr Auswahl findest du in unserer Steaktheke oder frag einfach gerne unseren Service

Surf'n Turf

du möchtest surf'n turf ?

kein Problem! gerne kannst du zu deinem steak 3 gegrillte riesengarnelen bekommen +9



Sides & more

Steaksaucen

- hausgemachte kräuterbutter mit knoblauch & honig
- pfeffer- rahmsauce mit creme fraiche & rosa pfeffer
- chimichuri [argentinische kräutersauce mit Limette]
- geschäumte miso- hollandaise
- hausgemachte teriyakisauce

extra Sauce 3,0€

Beilagen

die Grillkartoffel

ofengebackene kartoffel mit frisch angemachtem limetten- sauerrahm und frischen kräutern

Steakmeister Fritten

extra crunchy fritten in erdnussöl frittiert

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 geraspelttem 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
mit salzzitrone / sesam & crispy chilli

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]
- hausgemachte teriyakisauce

extra Dip 1,5



Steakmeister Menü

unser saisonal inspiriertes 3 oder 4 Gang Menü

Lass dich überraschen

Unser 3- oder 4-Gang-Überraschungs-Menü, dass saisonal und nach Warenverfügbarkeit 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 180g. Filetsteak als upgrade im Hauptgang bekommen +16

3 Gänge / 49€ 4 Gänge 59€ wir bitten um Verständnis, dass wir das Menü nur Tischweise servieren können

Chef's Table

CHEFETABLE – TAPAS BAR STYLE

Unser Chefetable ist mehr als ein Menü – es ist ein gemeinsames Erlebnis.

Im Tapasbar-Style servieren wir eine Auswahl unserer Signature Dishes und saisonalen Kreationen in die Mitte des Tisches. Alles ist zum Teilen gedacht – entspannt, kommunikativ und voller Geschmack.

Im Mittelpunkt steht stets ein besonderer Steak Cut, perfekt gereift und auf den Punkt gegrillt – ganz in der Handschrift von PÜTZ, dem Steakmeister. Begleitet wird er von kreativen Beilagen, raffinierten BBQ-Elementen und japanisch-mediterranen Akzenten.

ab 4 Personen / 59€ p.P.