

START

Sashimi vom Thunfisch

Terijaki-Unagisauce | Kim Chi Mayonnaise
Wasabigurken | roter Ingwer € 18,00

Soft Shall Crab im Tempurateig

grüner Papayasalat | gerösteter Sesam | Chili
spicy Creamy Sauce | Kokosnuss € 18,50

Leo's Ceasar Salad *** der Klassiker *** nach amerikanischem Original Rezept

Kopfsalatherzen | Parmesandressing
Parmigiano | Knoblauchcroutons
klein € 8,50 | groß € 13,50

+ 2 Stk. gebratene Salzwasser-Garnelen + € 8,00

Handgeklopftes Beef-Carpaccio `Cipriani`

Rinderfilet | Zitronen-Trüffelcreme | Parmesan
ligurisches Olivenöl | Rucola € 21,50

Asia Fusion Beeffilet Tatar

Red Curry Mayonnaise | Kroppek
Koriander € 18,50

Little spiced Lachs Tatar

Tobiko | Sesam | grüner Apfel
Miso-Anti-Cucho Sauce € 15,00

BY LAND



regular

Rinderfilet

The `Grass-Fed` Angus Beef
sensationell zart und fein im Geschmack
ca. 220 g | € 28,00

New York Striploin Steak

USDA Prime Beef
saftig, zart und nicht zu fett ca. 400g | € 49,00

Prime Beef Filet * für Fleischgourmets *

USDA Prime Rinderfilet ca. 300g | € 62,00

Chateaubriand - der Klassiker für 2

Das Mittelstück aus dem Rinderfilet
mit Sauce Bernaise ca. 650g | € 72,00



Chateaubriand - für 2 * mehr geht einfach nicht *

Mittelstück vom USDA Prime Beef
mit Sauce Bernaise ca. 700g | € 145,00

dry aged

Rib Eye oder Striploin Steak

in der Fleischkammer in Baders Wirtshaus gereift
Heimisches Rind | kernig im Biss, tolles Aroma
ein Stück Heimat ca. 300g | € 27,00

Kalbs-Club Steak - on the Bone

super zart und fein im Geschmack
ca. 350g | € 29,00

Die Alte Kuh - off the Bone



* unser vielleicht bestes Stück *
ca. 14 Jahre altes weibliches Weidetier
minimum 60 Tage gereift | Baden-Württemberg
ca. 350g | € 38,00

USDA Porterhouse Steak - für 2

American Prime Beef | das ultimative Steak
ca. 1.100g | p.P. € 58,00

USDA T-Bone Steak * der Klassiker *

Amerikan Prime Beef ca. 550g | € 55,00



Add Blue Cheese on Top + € 4,00

BY THE SEA



Sesame Miso crusted Lachsfilet

ca. 300g | € 26,00

Selected Salzwasser Wildfang-Garnelen

500g | € 34,00
1.000g | € 65,00

SIDES

Wok Gemüse mit Oyster Sauce & Roasted Cashew Nuts
Blattspinat mit geröstetem Knoblauch
Kartoffel-Knoblauch Püree | gegrilltes Gemüse
grüne Bohnen mit Speck | geschmorte Champignons
Beilagensalat mit weißem Balsamicodressing
French Fries | Cajun Spiced Skin on Fries € 5,00

getrübte Parmesan-Pommes * der Hammer * € 7,00

SAUCEN

cold € 2,80

Sweet Baby Rays BBQ Sauce | Mustard-Garlic Sauce
Chakalaka Cucumber Sauce * die müssen Sie probieren! *
Bum-Bum Hot Sauce | Jack Daniels Flavoured BBQ Sauce

hot € 5,00

grüner Pfeffer-Cognacrahm Sauce | Sauce Bernaise
Magic tripple Mushroom Sauce (Steinpilze, Trüffel,
Morcheln)

NUR AUF VORBESTELLUNG

PLATEAU DE FRUITS DE MER serviert auf Eis

24 Fine de claire Austern | 6 Langoustinos | 6 Gambas | 1 ganzer Kanadischer Hummer | Miesmuscheln
5 Taschenkrebsscheren | Bulots | Crevettes Rose | Crevettes Grise | King Crab Legs | Oktopussalat
verschiedene Saucen | Knoblauchbaguette | Zitrone
Linie Aquavit auf Eis

ab 2 Personen | € 180,00
+ 50g Imperial Caviar + € 100,00

