



---

# VORSPEISEN & SUPPEN

## STARTERS & SOUPS

---

### **TARTAR VOM RIND STEAK TARTARE**

Worcester Sauce, Senf, Kapern,  
Sardellen, Schalotten, Geröstetes Nussbrot  
*Worcester Sauce, Mustard, Capers,  
Anchovies, Shallots, Toasted Nut Bread*

15 EUR

### **FINES DE CLAIRE AUSTERN FINES DE CLAIRE OYSTERS**

Ein halbes Dutzend  
Austern „Rockefeller Art“ oder „Natur“  
mit Chardonnay Mignonette  
*Half a dozen Oysters Rockefeller or  
Natural with Chardonnay Mignonette*

20 EUR

### **THUNFISCH CARPACCIO TUNA CARPACCIO**

Avocado, Kartoffel, Knoblauch  
*Avocado, Potato, Garlic*

14 EUR

### **ZWIEBELSUPPE ONION SOUP**

Appenzeller Käsestange, Thymian  
*Appenzeller Cheese Stick, Thyme*

6 EUR

### **GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER FRIED DUCK LIVER**

Grüner Apfel, Kumquat, Brioche,  
Schwarze Walnuss  
*Green Apple, Cumquat, Brioche,  
Black Walnuts*

17 EUR

### **SOFTSHELL KREBS IM TEMPURAMANTEL SOFT SHELL CRAB TEMPURA**

Gurke, Wakame, Chilli, Avocado  
*Cucumber, Wakame, Chilli, Avocado*

14 EUR

### **ZWEI PFUND GARNELEN TWO POUNDS FRESH PRAWNS**

Sauce Aioli, Madeira, Schalotten, Chilli  
*Aioli, Madeira, Shallots, Chilli*

52 EUR

### **MTG MARKT SUPPE MTG MARKET SOUP**

Zubereitet aus den besten  
lokalen Zutaten.  
*Freshly made from the best  
local ingredients.*

6 EUR

---

# SALATE

## SALADS

---

### **BURRATA**

Kirschtomaten, Basilikum,  
Paprika, Pancetta<sup>3,4</sup>  
*Cherry Tomatoes, Basil,  
Bell Pepper, Pancetta<sup>3,4</sup>*

12 EUR

### **STEAK & TOMATE STEAK & TOMATOES**

100g Flank Steak, Tomaten,  
Grüner Salat  
*100g Flank Steak, Tomatoes,  
Green Salad*

15 EUR

### **BABY SPINAT SALAT BABY SPINACH SALAD**

Rote Bete, Krosser Ziegenkäse,  
Balsamico Dressing  
*Beet Root, Crispy Goat's Cheese,  
Balsamic Dressing*

11 EUR

### **MTG WEDGE SALAD**

Eisbergsalat, Ahorn-Pfeffer-Speck<sup>3,4,11</sup>,  
Roquefort-Dressing  
*Iceberg Salad, Maple Pepper Bacon<sup>3,4,11</sup>,  
Roquefort Dressing*

9 EUR

### **CHOPPED SALAD**

Salatherzen, Artischocken,  
Avocado, Mais, Kirschtomaten, Karotten,  
Gurken, Gebratene Zwiebeln,  
Zitronendressing  
*Lettuce, Artichoke, Avocado,  
Corn, Cherry Tomatoes, Carrots,  
Cucumber, Fried Onions,  
Lemon Dressing*

11 EUR

### **CAESAR SALAT**

Römersalat, Croûtons, Parmesan,  
Caesar Dressing  
*Romaine Lettuce, Croûtons, Parmesan,  
Caesar Dressing*

8 EUR

mit Hähnchenbrust  
*with Chicken Breast*

14 EUR

mit Lachs  
*with Salmon*

15 EUR

mit fünf Riesengarnelen  
*with five Prawns*

16 EUR



---

# STEAKS & KOTELETTS

## STEAKS & CHOPS

---

Wir servieren alle Steaks und Koteletts mit Kräuterbutter und Ginger Ale BBQ Zwiebeln.  
*We serve all our premium steaks and chops with herb butter and ginger ale BBQ onions.*

### USDA CHEFS EXCLUSIVE PREMIUM CHOICE BEEF

Unser Premium Rindfleisch mit idealer Marmorierung, reich an Aromen in hervorragender Zartheit und Konsistenz.

*This premium choice beef has ideal marbling, rich flavor and superb tenderness and consistency.*

**STRIPLOIN**  
ab / from 200g  
16 EUR je / per 100g

**FLANK STEAK**  
ab / from 200g  
14 EUR je / per 100g

**TENDERLOIN**  
ab / from 200g  
24 EUR je / per 100g

**RIB EYE AM KNOCHEN**  
**BONE-IN RIB EYE**  
ab / from 500g, 15 EUR je / per 100g

**RIB EYE OHNE KNOCHEN**  
**BONELESS RIB EYE**  
ab / from 200g, 16 EUR je / per 100g

### ARGENTINISCHES RIND / ARGENTINIAN BEEF

**NEW YORK STRIP**  
300g 28 EUR

**FILET MIGNON**  
200g 25 EUR  
300g 32 EUR

**RIB EYE**  
300g 28 EUR

### WAGYU RIND

**AUSTRALISCHES STRIPLOIN**  
**AUSTRALIAN STRIPLOIN**  
ab / from 100g, 40 EUR je / per 100g

**JAPANISCHES STRIPLOIN**  
**JAPANESE STRIPLOIN**  
100g 59 EUR

---

# X-OVEN HOLZKOHLE GRILL

## X-OVEN CHARCOAL GRILL

---

Wussten Sie schon das wir täglich ab 18 Uhr auf Holzkohle grillen?  
*Did you know we barbecue indoor every day from 6pm onwards?*

### IRISCHES RIND / IRISH BEEF

**T-BONE**  
ca. 500g 49 EUR

**TOMAHAWK**  
ca. 900g 70 EUR

**RIB EYE**  
300g 30 EUR

### REGIONAL

**KOTELETT VOM LÜBCHINER**  
**STROHSCHWEIN**  
**PORK CHOP**  
320g 24 EUR

**PÜTZHOFER LAMMKARREE**  
**LAMB RACK**  
320g 32 EUR

**EIN HALBES KIKOK HÄHNCHEN**  
**HALF A SPATCHCOCK CHICKEN**  
300g 19 EUR

**MECKLENBURGER KALBSKOTELETT**  
**VEAL CHOP**  
320g 32 EUR

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Gern geben wir Ihnen eine separate Aufstellung der verwendeten Lebensmittel. Wir weisen Sie daraufhin, dass es sich bei den Grammaturangaben um das Rohgewicht des Fleisches handelt.  
Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. sowie Bedienungsentgelt. Alle vorhergehenden Menüs und Preise sind nicht mehr gültig.

*For further information about allergies, food intolerances and food additives, please contact our staff. We will provide you a separate listing of the ingredients.  
Please note that listed gram figures refers to the raw weight of the meat.*

*All prices are in Euro including VAT & service charge.  
All previous menus and prices are no longer valid.*



---

# FISCH & MEERESFRÜCHTE

## FISH & SEAFOOD

---

Wir servieren unsere Meeresfrüchte mit Kräuterbutter und Zitrone.  
*Our fresh seafood is served with herb butter and lemon.*

**THUNFISCH STEAK**  
**TUNA STEAK**  
220g 23 EUR

**ATLANTIK HUMMER**  
**ATLANTIC LOBSTER**  
450g 39 EUR

**LACHS STEAK**  
**SALMON STEAK**  
220g 22 EUR

**MTG FANG DES TAGES**  
**MTG CATCH OF THE DAY**  
Aus nachhaltiger Fischerei.  
*Sustainably sourced.*  
22 EUR

**SURF & TURF**  
Einen halben Hummer zu jedem Steak.  
*Half a lobster to any grilled item from the steak section.*  
19 EUR

---

# SPEZIALITÄTEN DER KÜCHE

## CHEFS SPECIALITIES

---

**SAUTIERTE KALBSLEBER**  
**SAUTÉED VEAL LIVER**  
Apfel-Kartoffelpüree,  
Krosse Zwiebelringe<sup>2</sup> und Rotweinjus  
*Apple Potato Puree,  
Crispy Onion Rings<sup>2</sup>, Red Wine Jus*  
19 EUR

**GEMÜSESCHASHLIK**  
**VEGETABLE SHASHLIK**  
Waldpilzrisotto, Getrocknete  
Kirschtomaten und Parmesan  
*Wild Mushroom Risotto,  
Dried Cherry Tomatoes, Parmesan*  
18 EUR

**GESCHMORTE ARTISCHOCKEN RAVIOLI**  
**BRAISED ARTICHOKE RAVIOLI**  
Rotweinschalotten, Junges Gemüse, Kräuter  
*Red Wine Shallots, Vegetables, Herbs*  
18 EUR

---

# BEILAGEN & SAUCEN

## SIDES & SAUCES

---

**MACCARONI & KÄSE**  
**MACCARONI & CHEESE**  
4 EUR

**GEGRILLTES GEMÜSE**  
**GRILLED VEGETABLES**  
5 EUR

**GRÜNE BOHNEN**  
**GREEN BEANS**  
5 EUR

**MTG HOUSE FRITTEN**  
**MTG HOUSE FRIES**  
4 EUR

**SAUTIERTE PILZEN**  
**SAUTÉED MUSHROOMS**  
5 EUR

**GRÜNER SPARGEL**  
**GREEN ASPARAGUS**  
6 EUR

**GEBRATENE DRILLINGE**  
**ROASTED POTATOES**  
4 EUR

**GARTENSALAT**  
**GARDENSALAD**  
4 EUR

**SÜSSKARTOFFEL-  
FRITTEN**  
**SWEET POTATOES  
FRIES**  
5 EUR

**MTG BACKKARTOFFEL**  
**MTG GRILL POTATO**  
4 EUR

**SPINAT**  
**SPINACH**  
5 EUR

**GEBACKENE  
ZWIEBELRINGE<sup>2</sup>**  
**FRIED ONION RINGS<sup>2</sup>**  
4 EUR

**KARTOFFELPÜREE**  
**POTATO PUREE**  
4 EUR

**PARMESAN-RISOTTO**  
4 EUR

**HOLLANDAISE,  
BÉARNAISE, GRÜNER PFEFFER,  
ROTWEINJUS,  
CHAMPIGNON,  
SOJA SAUCE & WASABI**  
Alle Saucen  
3 EUR pro Portion

**HOLLANDAISE,  
BÉARNAISE, GREEN PEPPER,  
RED WINE JUS,  
MUSHROOM,  
SOJA SAUCE & WASABI**  
All Sauces  
3 EUR per Portion