



VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN

Caesar Salat vom Little Jam, Sardellen, Parmesan, Croûtons	EUR 12,50
mit gegrillten Garnelen	EUR 15,50
mit gegrillten Hühnerbruststreifen	EUR 15,50
mit gegrillten Rinderfiletspitzen	EUR 15,50
Rindstartar klassisch	
Kapern, Sardellen, rote Zwiebeln, Wachtelei, Butter, Toast	EUR 18,00
Thunfischtartar mit Guacamole und Soja-Ingwer Marinade	EUR 25,00
Burrata auf Ochsenherztomaten und Basilikumpesto	EUR 15,00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	EUR 16,00
Klare Rindssuppe mit Einlage nach Wahl (Frittaten oder Kaspressknödel)	EUR 6,50
Karfiol-Cocos Suppe mit Curry Popcorn	EUR 7,00

Gerne servieren wir auch einen Sampler aus unseren Vorspeisen.

EUR 25,00 pro Person

HAUPTSPEISEN UND FISCH

Woody Burger	EUR 20,00
saftiges Rindfleisch Patty, Cheddar, Zwiebel, Speck Salat, Tomaten, Gurken, Woody Sauce	
Gegrilltes Saiblingsfilet mit Spinathumus und Blutampfer	EUR 26,00
Strozzapreti mit Gorgonzola, Wildem Brokkoli und Walnuss	EUR 18,00
Rehragout mit Schupfnudeln und sautierten Pfifferlingen	EUR 37,00

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

STEAKS AND MORE

Zu jedem Steak servieren wir eine Beilage und eine Sauce Ihrer Wahl.

Flank Steak 300g [Flank Steak aus dem unteren Rippenbereich unterhalb des Filets]	EUR 45,00
Rumpsteak 300g [Steak aus der flachen Beiried]	EUR 43,00
Rib-Eye-Steak 300g [Steak aus dem Rostbraten, ohne Knochen]	EUR 41,00
Filet Mignon 300g [Steak aus dem Filet]	EUR 46,00
Chateaubriand 500g [Doppellendensteak aus dem Filet]	EUR 75,00
T-Bone Steak 600g [Steak aus der Beiried mit Knochen und mittelgroßem Filetanteil]	EUR 62,00
Surf and Turf [Filet Mignon mit Riesen Garnelle]	EUR 55,00

To Share

Porterhousesteak 800g für 2 Personen [Steak aus der Beiried mit Knochen und großem Filetanteil]	EUR 83,00
Woodys Steak Sampler (ab 2 Personen) [200g Flanksteak, 200g Rib-Eye Steak, 200g Rumpsteak, 200g Filet Mignon]	EUR 63,00 pro Person

BEILAGEN | SALATE | GEMÜSE

EUR 5,00

Süßkartoffelfries	Grillgemüse
Steak Fries	Spinat
Minikartoffeln	Mac and Cheese
Kartoffelpüree	Gemischte Blattsalate
Knoblauchbrot	Cole Slaw

SAUCEN

EUR 4,00

Demiglace
Pfeffersauce
Sauce Bernaise
Chimichurri
Chipotle Aioli
Café de Paris Butter
Zwiebel BBQ Sauce

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

Rare = Sehr rotes Fleisch kalter Kern

Medium rare = Rotes Fleisch warmer Kern

Medium rosa = Fleisch kein Blut mehr

Medium well = Zartrosa Kern

Well done = Kein rosa Kern

GOOD TO KNOW

BLACK & BLUE

Außen geröstet, innen kalt und roh

RARE / STARK BLUTIG

Das Fleisch wird kräftig angebraten.

Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

MEDIUM RARE / BLUTIG

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

MEDIUM / ROSA

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt gegart“. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

MEDIUM / WELL DONE

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, sodass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

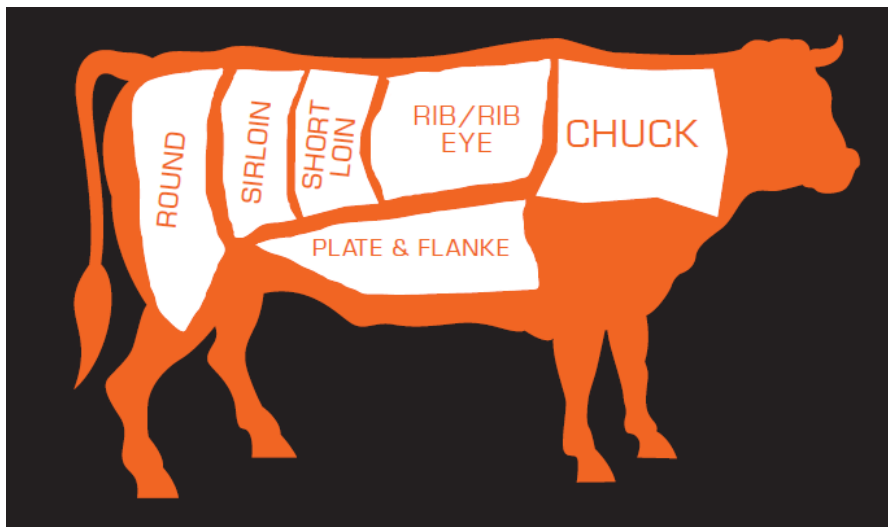
WELL DONE

Durchgebraten/ Grau

(Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

Allergenkennzeichnung

Unser Serviceteam offeriert Ihnen gerne auf Nachfrage unsere separate Allergen Karte.



Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

DESSERT

„Pina Chocolata“ lauwarme Ananas, Kokos Eis, Schokolade	EUR 10,50
Milchschokoladen Mousse Tonkabohnen mit gesalzenem Karamelleis	EUR 10,50
Crème Brûlée	EUR 10,50
Haselnuss Birnen Mousse Törtchen	EUR 10,50

Gerne servieren wir auch eine Dessertvariation.

EUR 35,00

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.