

## VORSPEISEN

<p><b>Gemischter Salat</b>   Hausdressing (Joghurtdressing) Rohkostsalate   Coleslaw   Geröstete Kerne</p>	8	<p><b>Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl</b> Steinofenbaguette   Kirschtomaten   Frühlingszwiebeln</p>	15
<p><b>Beef Tatar classic   vom Rinderfilet</b> 80g/120g Butter   Geröstetes Baguette   mild oder pikant</p>	12/19	<p><b>Curry-Kokoscremesuppe</b> Gebackene Garnele in Panko-Panade</p>	9
<p><b>Caprese   Büffelmozzarella</b> Kirschtomatensalat   Basilikum-Pesto</p>	14	<p><b>Beef Carpaccio</b> Grana Padano   Kapern   Rucola   Pfeffer</p>	15
<p><b>Pimientos de Padron</b> Kräuteröl   Meersalzflocken</p>	6		

## CENGOS SIGNATURE DISHES

<p><b>“Double Smashed Burger”</b> 2x 100g Homemade Burgerpatty   Black Angus -HELAL- Karamellierte Zwiebel   Doppel Cheddar Hausgemachte Burgersauce   Skin-On-Fries</p>	19.5	<p><b>“Dry Aged Beef Burger”</b> 230g Dry Aged Beef Burgerpatty   Irish John Stone Salat   Tomate   Cheddar Hausgemachte Burgersauce   Skin-On-Fries</p>	25
<p><b>Caesars Salad   Tijuana Style</b> Romanasalat   Kirschtomaten   Croûtons   Grana Padano + 150g knusprig – saftige Hähnchenbrust*</p>	11 +5	<p><b>Trüffelpasta</b> Tagliatelle   Trüffelcreme   zerstoßener Pfeffer Grana Padano   gehobelter Trüffel</p>	21.5

## DESSERT HAUSGEMACHT

<p><b>Baklava   Pistazien-Walnuß-Füllung</b> mit Pistazieneis</p>	7.8	<p><b>Erdnuss-Schoko-Lavakuchen   Cassissorbet</b> Ca. 15min. Backzeit</p>	9.8
<p><b>New York Cheesecake</b> Hafer-Mürbkeks Boden   Salted Caramel Sauce</p>	8.7	<p><b>Eisvariation mit Beeren</b> Cassis   Maracuja   Banane</p>	7.7

## STEAKS

INKLUSIVE EINER BEILAGE & SAUCE/BUTTER

<p><b>Filetsteak   Färsenrind</b> Das zarteste Stück Regionales Premium Färsenrind</p>	<p>Ladie's Cut 200g / 38.5 Men's Cut 300g / 48.5</p>	<p><b>Dry-Aged Rib-Eye-Steak</b> 350g / 49.5 Der Klassiker unter den Steaks   Prime Beef Australian-Prime mit -HELAL- Zertifizierung</p>
<p><b>NY Cut   Rumpsteak   Black Angus</b> Australian Prime Beef!   Fein marmoriert mit -HELAL- Zertifizierung</p>	<p>300g / 35</p>	<p><b>Flapmeat Steak   Black Angus</b> 300g / 39 Steaklovers Choice! Australian-Prime mit -HELAL- Zertifizierung</p>
<p><b>BUTTERAGED STEAKS</b> Verschiedene Cut's - 21 Tage in Butter gereift Unser Service berät Sie gerne</p>	<p>Tagespreis</p>	<p><b>Denver Steak</b> 380g / 36 Ein Cut aus dem Nacken, saftig, zart, aromatisch Australian-Prime mit -HELAL- Zertifizierung</p>

### Was ist zarter als das zarteste Steak? UNSER SPECIAL!

<p><b>WAGYU RIB-EYE JAPANESE A5</b> pro 100g / 49 Die höchste Qualitätsstufe! A5 erreicht nur eines von 5000 Rindern Garstufe: rare – medium rare</p>	<p><b>WAGYU Rumpsteak 100% Tajima Beef</b> pro 100g / 39 Australian-Prime mit -HELAL- Zertifizierung Garstufe: rare – medium rare</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## IDEAL FÜR ZWEI & DRY AGED STEAKS

INKLUSIVE ZWEI BEILAGEN & ZWEI SAUCEN/BUTTER

<p><b>Dry-Aged   Porterhouse-Steak</b> ca.1000g / 105 AUS-Black Angus -HELAL- Zertifizierung   mind. 21 Tage gereift <b>Inklusive zwei Beilagen &amp; zwei Saucen/Butter</b></p>	<p><b>Chateaubriand   Rinderfilet</b> 600g / 99 Das hochwertige Mittelstück des Premium Färsenrind <b>Inklusive zwei Beilagen &amp; zwei Saucen/Butter</b></p>
<p><b>Tomahawksteak   Irish JS Prime</b> ca. 1100g / 99 Von der grünen Insel   saftige Grasfütterung   Perfekte Reifung <b>Inklusive zwei Beilagen &amp; zwei Saucen/Butter</b></p>	<p><b>Dry-Aged   T-Bone-Steak</b> 900g / 99 AUS-Black Angus -HELAL- Zertif.   mind. 21 Tage gereift <b>Inklusive zwei Beilagen &amp; zwei Saucen/Butter</b></p>

### BEILAGEN

Zum Steak gratis | Jede weitere Beilage 5.9 Euro

Grillgemüse  
Rahmspinat  
Skin-on-Fries  
Hasselback-Kartoffel mit Parmesancreme  
Pimientos de Padron  
Gegrillter Maiskolben  
Trüffel-Kartoffelstampf

### HAUSGEMACHTE SAUCEN & BUTTER

Zum Steak gratis | Jede weitere Sauce/Butter 2.9 Euro

Café de Paris Sauce  
Kräuterbutter  
Chimichurri  
Chili-Tomaten-Salsa (scharf)  
Parmesan-Knoblauchbutter  
Chipotle-Southwest-Sauce