

VORSPEISEN

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

CENGOS SIGNATURE DISHES

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

DESSERT HAUSGEMACHT

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

STEAKS

INKLUSIVE EINER BEILAGE & SAUCE/BUTTER

<p>Filetsteak Färsenrind Das zarteste Stück Regionales Premium Färsenrind</p>	<p>Ladie's Cut 200g / 38.5 Men's Cut 300g / 48.5</p>	<p>Dry-Aged Rib-Eye-Steak 350g / 49.5 Der Klassiker unter den Steaks Prime Beef Australian-Prime mit -HELAL- Zertifizierung</p>
<p>NY Cut Rumpsteak Black Angus Australian Prime Beef! Fein marmoriert mit -HELAL- Zertifizierung</p>	<p>300g / 35</p>	<p>Flapmeat Steak Black Angus 300g / 39 Steaklovers Choice! Australian-Prime mit -HELAL- Zertifizierung</p>
<p>BUTTERAGED STEAKS Verschiedene Cut's - 21 Tage in Butter gereift Unser Service berät Sie gerne</p>	<p>Tagespreis</p>	<p>Denver Steak 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>WAGYU RIB-EYE JAPANESE A5 pro 100g / 49 Die höchste Qualitätsstufe! A5 erreicht nur eines von 5000 Rindern Garstufe: rare – medium rare</p>	<p>WAGYU Rumpsteak 100% Tajima Beef 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>Dry-Aged Porterhouse-Steak ca.1000g / 105 AUS-Black Angus -HELAL- Zertifizierung mind. 21 Tage gereift Inklusive zwei Beilagen & zwei Saucen/Butter</p>	<p>Chateaubriand Rinderfilet 600g / 99 Das hochwertige Mittelstück des Premium Färsenrind Inklusive zwei Beilagen & zwei Saucen/Butter</p>
<p>Tomahawksteak Irish JS Prime ca. 1100g / 99 Von der grünen Insel saftige Grasfütterung Perfekte Reifung Inklusive zwei Beilagen & zwei Saucen/Butter</p>	<p>Dry-Aged T-Bone-Steak 900g / 99 AUS-Black Angus -HELAL- Zertif. mind. 21 Tage gereift Inklusive zwei Beilagen & zwei Saucen/Butter</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