

BEGINNINGS

SHRIMP ALEXANDER | 18.90
Knusprige Riesengarnelen mit Dips

THE TREMENDOUS TRUFFLED US BEEF CARPACCIO | 23.90
Sensationelles US-Rindercarpaccio mit Trüffeln und Rucola

STEAKHOUSE STYLE ESCARGOTS | 14.90
Achatschnecken gratiniert mit einer köstlichen Knoblauch Kräuter-Royale

BALIK SALMON TSAR NIKOLAJ WITH HORSERADDISH | 24.90
Balik Lachs Zar Nikolaj - der teuerste Lachs der Welt - mit Meerrettich

JUMBO SHRIMP COCKTAIL | 19.90
Garnelen mit American Style Cocktailsauce

FLASH FRIED CREOLE CHILIPITAS | 14.90
Knusprige Blätterteigröllchen gefüllt mit Crabmeat, Spinat & Parmesan

COSMO TIDBIT SEAFOOD APPETIZER PLATTER | 19.90
Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeisenplatte für 4-8 Personen (pro Person)

SPICY CAULIFLOWER SOUP WITH ROCKSHRIMPS | 9.90
Pikant-schaumige Blumenkohlsuppe mit Garnelen

JUMBO LUMP CRAB MEAT COCKTAIL | 26.90
Jumbo Lump Crab Meat Cocktail

SALADS

CAESAR SALAD | 12.90
Romana-Salat mit Sardellen-Parmesan Dressing

BURRATA CAPRESE SALAD WITH PESTO JAM | 17.90
Caprese-Salat von der Burrata-Mozzarella mit Pesto-Dressing

THE STEAKHOUSE BREADSALAD | 16.90
Rustikaler Brotsalat mit Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella

LAMB'S LETTUCE WITH PINENUTS | 11.90
Feldsalat mit Balsamico-Dressing und Pinienkernen

ARUGULA, BALSAMIC DRESSING & CURLY PARMESAN LEAF | 9.90
Rucola-Salat mit Honig-Balsamico Dressing und Parmesanblättern

TNT TOSSED & TUMBLED BABY GREENS | 9.90
Kleiner gemischter Salat

MEAT

USDA NEBRASKA PRIME RIB EYE STEAK | 49.90
US Rib Eye Steak – Das Steak mit dem Fettauge

THE TENDERLOIN STEAK | 39.90
Das Chateaubriand serviert mit Dijonaise

USDA NEBRASKA PRIME STRIPLOIN | 49.90
US Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

THE SANTA-FE "GRASS-FED" ANGUS FILET | 39.90
Angus-Filet von den saftigen Weiden der Estancia Santa-Fe de la Vera Cruz

"THE BUTTERKNIFE" USDA NEBRASKA PRIME "CORN-FED" FILET | 59.90
Unsere Hausspezialität - Filet von maisgefütterten Angus-Prime Rindern aus Omaha Nebraska

USDA T-BONE STEAK FOR ONE ca. 600 G | 59.90
US T-Bone Steak für eine Person

USDA PORTERHOUSE STEAK FOR TWO ca. 1400 G | 139.90
US Porterhouse Steak für zwei Personen

MORE MEAT

THE STEAKSALAD | 29.90
Zarte Filetstreifen auf buntem Salatbouquet

THE CLASSIC STEAKTARTAR | 18.90 | 29.90
100 % Filettatar mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Ketchup, Cognac

DOUBLE CUT LAMB CHOPS | 33.90
Lammkarree mit Rosmarin und Salbei

LADIES ONLY - TREMENDOUS TOURNEDO TRILOGY | 44.90
Medaillons mit 3 Saucen: Dijon, Blue Cheese, Pfeffer

BURGER

PRIME BURGER | 18.90
Klassischer Hamburger mit Salat, Tomaten und Zwiebeln

PRIME CHEESEBURGER | 19.90
Hamburger mit Cheddar-Käse, Salat, Tomaten und Zwiebeln

FLAMING MOOK BURGER | 19.90
Hamburger mit Jalapenos, Zwiebeln, Cheddar-Käse

BLUE CHEESE BURGER | 22.90
Hamburger mit Gorgonzola-Käse, Rucolasalat und Nüssen

BBQ BURGER | 19.90
Cheeseburger mit BBQ Sauce, Salat, Tomaten und Zwiebeln

THE TRUFFLE BURGER | 24.90
Cheeseburger mit Trüffel-Mayonnaise, Salat, Tomaten

ACCESSORIES

SIDE SALAD | 8.90
Beilagensalat

TOMATO SALAD | 8.90
Tomaten-Zwiebel-Salat

CUCUMBER SALAD | 7.90
Gurkensalat

LEAF OR CREAM SPINACH | 6.90
Blattspinat oder Crème Spinat

TRUFFLED BUTTER | 6.90
Trüffel-Butter

GRILLED MUSHROOMS | 7.90
Gegrillte Pilze

MIXED VEGETABLES | 7.90
Pfannengemüse

FLASH FRIED ONIONS | 6.90
Kross gebackene Röstzwiebeln

ROSEMARY POTATOES | 6.90
Rosmarinkartoffeln

MASHED POTATOES | 6.90
Kartoffelpüree

TRUFFLED MASHED POTATOES | 8.90
Getrüffeltes Kartoffelpüree

GRANNY STYLE SAUTEED ONIONS | 6.90
Oma's Schmorzwiebeln

GARLIC ROSEMARY FRIES | 6.90
Knoblauch-Rosmarin-Pommes

SWEET POTATO FRIES | 6.90
Süßkartoffel Pommes

COTTAGE FRIES | 6.90
Kartoffelecken

TRUFFLED PARMESAN FRIES | 8.90
Getrüffeltes Parmesan-Pommes

FRENCH FRIES | 5.90
Pommes Frites

GARLIC BREAD | 5.90
Knoblauchbrot

TOPPINGS | je 4.90
Pepper Sauce, Blue Cheese Sauce, Cajun Blackened,
Bayou Blast, Dijonaise, Herbal Butter, NYC Steak Sauce