



## Welcome

Am Anfang steht die Liebe zu einem guten Stück Fleisch!  
Darum haben wir die besten Zulieferer gesucht und gefunden.

Unser German Dry Aged Beef von der True Wilderness Ranch ist das beste Fleisch was in Deutschland, aus Deutschland zu finden ist. 35 Tage am Knochen gereift, liebevoll und mit aller handwerklichen Kunst von meinem Team für Sie zubereitet, ein absoluter Hochgenuss.

Unsere Speisekarte ist nach dem Baukasten-System aufgebaut, das heißt:  
Sie wählen Ihre Hauptkomponente, die bevorzugte Sättigungsbeilage Ihr favorisiertes Gemüse dazu eine Soße oder einen Dip!

**Im Preis enthalten ist jeweils eine Komponente!**

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kombinieren und einen guten Appetit!

Timo Pletz  
Küchenchef

## Mooq – Best German Beef Dry Aged

Im Herbst 2012 wurde die True Wilderness gegründet. Sitz der GmbH ist das norddeutsche Bösel zwischen Oldenburg und Cloppenburg – eine Gegend mit starker Tradition in der Rinderzucht. Die Kernkompetenz des Handwerksbetriebs liegt in der Veredelung von deutschem Rindfleisch und der Herstellung von Dry Aged Beef in bester Qualität. Nur wenige handverlesene Züchter erfüllen die strengen Maßstäbe, die Sie ansetzen, wenn es um die Qualität von Produkten von True Wilderness geht. Neben dem gelebten Respekt vor der Natur und der Regionalität sind viele Parameter zur Beurteilung der Rohware zu beachten, um die Güte der hergestellten Produkte garantieren zu können. Durch ständige akribische Suche nach außergewöhnlichen deutschen Rindern haben wir stets die beste Basis für die Weiterverarbeitung und spezielle Veredelung des Fleisches. Es werden nur ausgewachsene weibliche Tiere verarbeitet. Das Fleisch von diesen Tieren ist geschmacklich am intensivsten und am vielfältigsten. Neben Qualitätsmerkmalen wie Frische, Marmorierung der Muskulatur, Farbe, Geruch und Haptik werden anatomische Gegebenheiten angewandt, um zu entscheiden, ob das Fleisch den hohen Ansprüchen von uns genügt. Die Verknöcherung wichtiger Knorpelstücke sowie der Aufbau und die Struktur der Muskulatur sind hierbei von entscheidender Bedeutung.

So entlocken wir dem Fleisch nach mehrwöchiger Reifezeit am Knochen ein noch nie dagewesenes Aroma. Dabei ist es notwendig, während der gesamten Reifezeit die klimatischen Bedingungen zu messen, zu kontrollieren und zu steuern. Den besten Geschmack erreichen die Fleischspezialitäten durch das eigens für die niedersächsische Manufaktur konzipierte System, bei dem Temperatur, Luftfeuchtigkeit und sogar die Geschwindigkeit der Luftzirkulation für die edelste Reifung optimal reguliert werden. Das Höchstmaß an Hygiene sowohl während der Reifung als auch beim Zuschnitt der Produkte garantiert ein Maximum an Genuss, Qualität und Frische.

## Our Signature

Mooq Filet 250 gr.

65 €

herrlich zartes Steak aus dem Dry Aged Filet

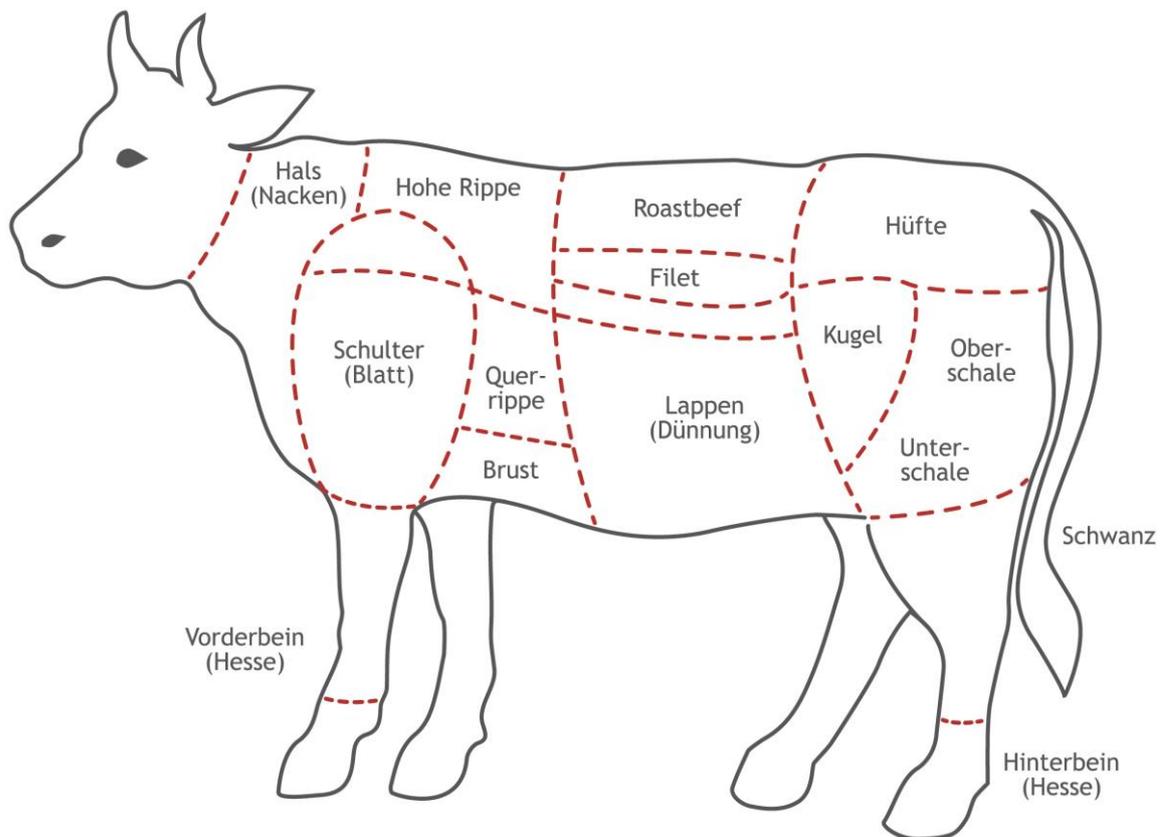
Mooq Rumpsteak 300 gr.

59 €

Mooq Rumpsteak Ladiescut 200 gr.

39 €

Steak aus dem Roastbeef. Ohne Knochen und mit wenig Fett.



# Die Garstufen

## Black and Blue

stark angebraten, karamellisiert  
innen roh und kalt.

## Rare

stark angebraten, karamellisiert  
innen noch roh mit einer Kerntemperatur  
von 48 ° C.

## Medium

stark angebraten, karamellisiert  
das Fleisch ist herrlich rosa mit  
einer Kerntemperatur von 56 ° C.

## Well done

stark angebraten und durchgegart.  
Wir wollen eigentlich auf diese Garstufe  
verzichten, da sie die ganze Qualität, die  
wir Ihnen bieten wollen, zu Nichte macht.

## Vorspeisen

Kleiner bunter Salat	6 €
Bunter Steakhouse Salat	9 €
knackige Blattsalate, rote Zwiebeln, Gurken, aromatische Tomaten, Karotten und Mais	
mit würzig gegrillten Putenstreifen	13 €
mit gegrillten Rinderfiletstreifen	17 €
Rucolasalat mit gebackenen Pralinen von Tomate und Fetakäse	14 €
Sashimi vom Rinderfilet	18 €
roh gebeiztes Rinderfilet, Algensalat und Wasabi	

## Suppe

Zitronengrassüppchen	8 €
mit herzhaft süßen Hähnchensticks	

## Ofenkartoffel vegetarisch und vegan

Ofenkartoffel (vegetarisch)	7 €
mit Kräuterquark und kleinem Blattsalat	
Ofenkartoffel (vegan)	9 €
knackiges Pfannengemüse, Kräuterjoghurt (Soja) und Tomatensalat	

## vegetarisch Deluxe oder einfach zum Genießen

in Butter geschwenkte Tagliatelle mit frisch gehobeltem Trüffel	
als Zwischengang	12 €
als Hauptgang	18 €

## Meat

chilenisches Rinderfilet 250 gr.	39 €
sehr zart, intensiver Fleischgeschmack	
Teres Major ca. 250 gr.	38 €
auch als Metzgerstück bekannt, mit einem intensiven Aroma	
Kalbskotelett ca. 300 gr.	36 €
aus dem Carrée geschnitten, zart und saftig	
Iberico Schweinefilet ca. 250 gr.	24 €
zartes Filet vom schwarzen iberischen Schwein	
Brust von der Barbarieente	22 €
saftig gegrillt	

## Burger

Prime Cheeseburger 17 €  
Hamburger, Cheddar-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Romana

## Seafood

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling 26 €

## vegetables

gebratene Champignons 3 €

junger Blattspinat 3 €

gebratene Zwiebeln 3 €

grüner Spargel sautiert 4 €

## potatoes

Steakhouse Fries 4 €

Bratkartoffeln 5 €

Süßkartoffelpommes 4 €

## sauces and dips

Honey Mustard	2 €
Smokey Mountain	2 €
BBQ Classic	2 €
Aioli	2 €
Steakbutter	2 €
Madagaskar Pfefferrahmsobe	3 €

## Dessert

3 American Pancakes mit Karamellsobe und Heidelbeersorbet	8 €
gebrannte Creme Yuzuschaum und Nougat - Thymianeis	9 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	10 €

## Weine im offenen Ausschank 0,2l

### Weißweine

Achkarrer Schlossberg 9,7  
Muskateller Kabinett  
Weingut Herbert Engist, Baden

Sauvignon Blanc „Warrelwind“ 8,1  
MAN Family Wines  
Südafrika

Grauer Burgunder 7,9  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Riesling 7,9  
QbA trocken  
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Müller Thurgau 6,9  
QbA halbtrocken  
Dr. Hinkel, Rheinhessen

Le Cheval d'Or Chardonnay 6,9  
Pay d'Or IGP  
Les Vignobles Foncalieu, Frankreich

Fleur de d'Artagnan Blanc 6,8  
Vin de Pays, trocken  
Côte de Gascogne, Frankreich

### Rotweine

Puro Malbec - Cabernet Sauvignon 9,8  
Dieter Meier, Argentinien

Le Cheval d'Or Merlot 8,7  
Pay d'Or IGP  
Les Vignobles Foncalieu, Frankreich

Sangiovese, Fantine Farnese 8,0  
IGT, Puglia  
Abruzzen, Italien

Boschendal The Pavillion 7,7  
Shiraz & Cabernet Sauvignon  
Südafrika, Franschoek

Dornfelder 7,5  
QbA trocken  
Weingut Kirchner, Pfalz

Rein Rot QbA 7,3  
Spätburgunder, Portugieser & Cabernet  
Weingut Schätzl, Rheinhessen

### Roséwein

Beronia Tempranillo Rosado 8,6  
Bodegas Beronia Rioja - Spanien

## Weißweine aus Deutschland & Österreich

- 2016 „Green“ 33,5  
Grüner Veltliner  
Weingut Hans Topf, Kamptal
- 2016 Kloster Eberbach Riesling 33,5  
QbA, feinherb  
Hessische Staatsweingüter Rheingau
- 2016 Wingert Weissburgunder 32,5  
QbA trocken  
3 Winzer GmbH, Rheinhessen
- 2016 Achkarrer Schlossberg 30,5  
Grauer Burgunder, Kabinett  
Weingut Herbert Engist, Baden
- 2016 Scheurebe 29,9  
Kabinett, feinherb  
Weingut Spiess, Rheinhessen
- 2016 Grauer Burgunder 29,5  
Qualitätswein, trocken  
Weingut M. Pfaffmann, Pfalz

## Roséweine aus Deutschland

- 2016 Achkarrer Schlossberg 30,8  
ROSA - LIE Kabinett, trocken  
Weingut Engist, Baden

## Rotweine aus Deutschland

- 2012 Lemberger Felix 49,5  
QbA, trocken  
Weingut Wachstetter
- 2012 Achkarrer Schlossberg 38,5  
Cabernet Sauvignon QbA  
Weingut Herbert Engist, Baden
- 2014 Twenty Six Rot 34,5  
Domina-Portugieser, Franken,  
Weingut Bickel-Stumpf, QbA
- 2014 Spätburgunder 32,5  
Silberberg, trocken  
Weingut M. Pfaffmann, Pfalz
- 2015 Pinot Noir 29,60  
QbA trocken  
Weingut Lergenmüller, Pfalz

## Weißweine aus Italien

- 2015 Cantina Terlan 48,5  
Terlaner Bianco DOC
- 2016 Lugana di Sirimione DOC 40,5  
Vigna Borgetta, Avanzi
- 2016 Gavi del Comune di Gavi 37,5  
Bersano, DOCG

## Roséwein aus Italien

- 2016 Santa Christina IGT 30,5  
Villa Antinori, Toskana

## Weißweine aus Frankreich

- 2014 Bourgogne Blanc Chardonnay 48,5  
Couvent des Jacobins,  
Maison Louis Jadot
- 2015 Sancerre Sélection Première 39,5  
Guy Saget, Loire, AOC
- 2016 Touraine Sauvignon Blanc 36,0  
Guy Saget, Loire, AOC

## Rotweine aus Italien

- 2015 Peppoli Chianti Classico 54,5  
Tenute Marchesi Antinori, DOCG  
Toskana
- 2016 Dolcetto D 'Alba DOC 39,5  
Codere de Montezemolo, Piemont
- 2015 Sabazio Rosso di Montepulciano  
Tenuta La Braccesa, DOC  
Toskana 38,5
- 2015 Babera d 'Asti Superiore DOCG  
Santa Caterina  
Alexander von Essen 32,50

## Rotweine aus Frankreich

- 2013 Chateau Castera 49,5  
Cru Bourgeois, Medoc
- 2014 Côtes du Rhône 31,5  
de Famille Rouge  
Domaines Paul Jaboulet Aîné
- 2014 Petit Clos Malbec 31,0  
APG Cahors, Jean Luc Baldes

## Weißweine aus Spanien

2015 Pazo das Bruxas Albariño 35,5  
DO Rías Baixas, Miguel Torres

## Rotweine Spanien

2014 Baron de Ley Finca 59,0  
Monasterio DOCa, S.A., Rioja

2012 Baron de Ley Reserva DOCa 39,5  
Baron de Ley, S.A., Rioja

2014 Ibericos Rioja Crianza 37,2  
Miguel Torres, Spanien

## Weißweine aus Südamerika

2016 Montes 34,0  
Sauvignon Blanc  
D.O. Valle de Layda, Chile

2016 Santa Digna 28,5  
Chardonnay Reserve  
Miguel Torres, Chile

## Rotweine aus Südamerika

2015 Santa Digna 35,1  
Cabernet Sauvignon, Reserve  
Miguell Torres, Chile

2015 Kaiken Malbec 33,5  
Vina Kaiken, Argentinien

## Weißweine aus Südafrika

2016 „Free Run Steen“ 28,5  
Chenin Blanc  
MAN Familily Wines, Südafrika

## Rotweine aus Südafrika

2015 Kadette Pinotage 49,5  
Kanonkop, Südafrika