

## Willkommen

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

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

Natürlich bieten wir Ihnen auch die bekannten US Steaks von den Greater Omaha Packern an, die sich durch eine hervorragende Marmorierung und einen fantastischen Eigengeschmack auszeichnen.

Unser sehr gut ausgebildetes Personal in Küche und Service sorgt sich gänzlich um Ihr Wohl. Unsere Speisekarte ist nach dem Baukasten System aufgebaut, das heißt: Sie wählen Ihr Lieblingsgericht, die bevorzugte Beilage, Ihr favorisiertes Gemüse und Ihr Fleisch wird auf unserem 300 Grad Grill in Ihrer gewünschten Garstufe zubereitet.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei und einen guten Appetit!

*Timo Pletz*  
*Küchenchef*

## Die Garstufen

### Black and Blue

stark angebraten, karamellisiert,  
innen roh und kalt

### Medium

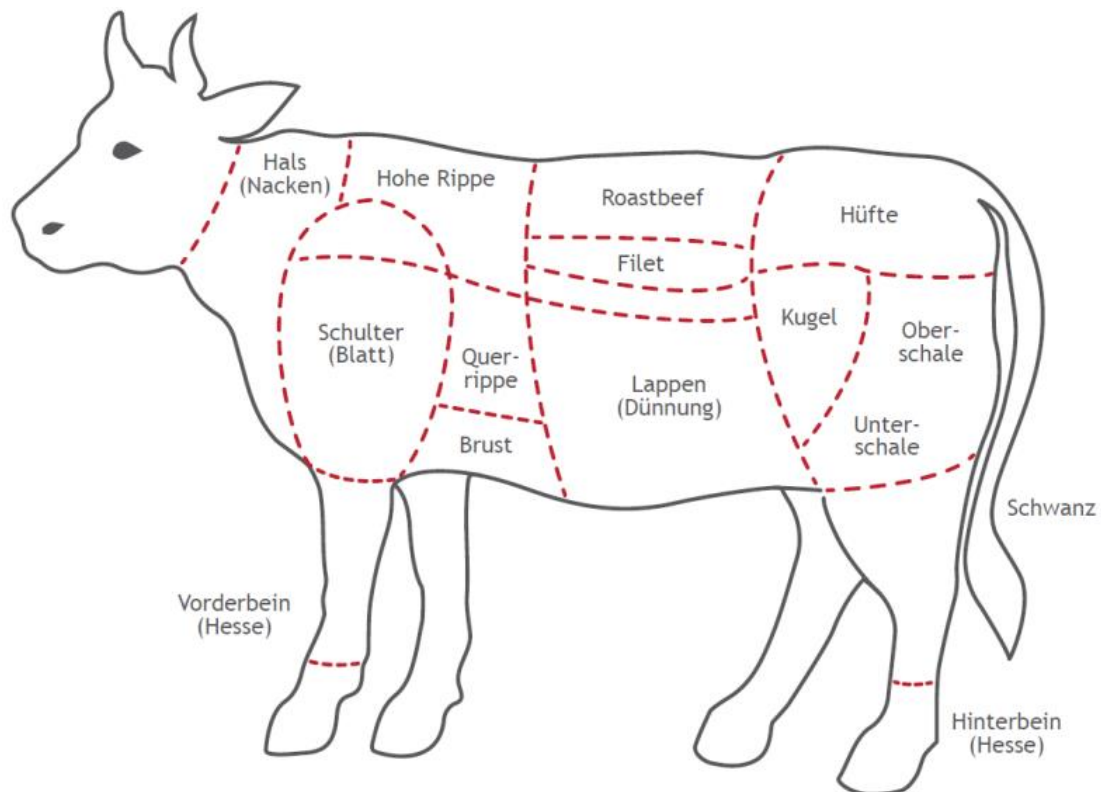
stark angebraten, karamellisiert,  
das Fleisch ist herrlich rosa mit  
einer Temperatur im Kern von 56 °C

### Rare

stark angebraten, karamellisiert,  
innen noch roh mit einer Temperatur  
von 48 °C im Kern

### Well done

stark angebraten und durchgegart.  
Wir wollten auf diese Garstufe  
verzichten, da sie die ganze Qualität, die  
wir Ihnen bieten möchten, zu nichte  
macht.



## Vorspeisen und Salate

Caesar Salad	11 €
knackiger Romanasalat mit Caesardressing und Croutons	
mit gegrillter Maispoularde	15 €
mit gegrillten Riesengarnelen	17 €
Beef Tatar	18 €
klassisches Beef Tatar nach Ihren Wünschen am Tisch zusammengestellt	
Ziegenkäse im Speckmantel	16 €
mit Rucola, getrockneten Strauchtomaten und Basilikumreis	

## Suppen

Beef Shot	9 €
Consommé double mit feinem Gemüse	
Rahmsuppe von Südkartoffeln	9 €

## Greater Omaha Packers, das Beste aus USA

US-Beef ist legendär zartes, saftiges Fleisch. Der Grund dafür ist die spezielle Fütterung: Nachdem sich U.S. Rinder zunächst ausschließlich von Gras auf den riesigen Weiden ernährt haben, verbringen sie mehr als 100 Tage mit einer speziellen Maisfütterung. Das Ergebnis sind der einzigartige Geschmack und die berühmte feine Marmorierung des Fleisches – ein Zeichen höchster Qualität.

U.S. Filet 250 gr. 60 €

Dieses Rückenstück bekannt auch als Tenderloin ist besonders feinfaserig und wunderschön marmoriert. Es besticht durch einen sehr hohen Anteil an intramuskulärem Fett.

U.S. Striploin 300 gr 49 €

Ladiescut 200 gr. 32 €

geschnitten aus dem vorderen Rücken bekannt als Rumpsteak, mit klassischem Fettrand für besten Geschmack.

Teres Major / Petit Tender 24 €

Das Petit Tender ist ein Teil des dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Rinderschulter.

Das zarte Teres Major Stück ist eine wahre Delikatesse und nur selten in Metzgertheken zu finden – denn häufig legen sich die Metzger das Stück selbst beiseite.

Deshalb wird das Teres Major auch Metzgerstück oder Meisterstück genannt.

## Mooq - Best German Beef Dry Aged

Der Name des Steakhouses ist Programm - „mooq“ ist ein Gütesiegel unseres Lieferanten True Wilderness, einem Spezialisten in Norddeutschland für nachhaltige Rinderzucht und die Veredelung von deutschem Rindfleisch. Nur wenige handverlesene Züchter erfüllen die strengen Maßstäbe, die angesetzt werden, 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.

Das Fleisch kommt bei uns Gold-Labeled auf den Tisch, d.h. nach 35 tägiger und intensiver, trockener Reifung am Knochen. Ausschließlich von ausgewachsenen weiblichen Tieren handverlesener Züchter stammt das Best German Beef Dry Aged, da dies geschmacklich am intensivsten ist. Nach Qualitätsmerkmalen wie Frische, Marmorierung, Farbe, Geruch und Haptik ausgewählt wird es dem besonderen Reifungsprozess von True Wilderness unterzogen. Ein eigens konzipiertes System reguliert die Lufttemperatur und die Geschwindigkeit der Luftzirkulation für die edelste Reifung.

Mooq Entrecote 300 gr. 50 €

Mooq Entrecote Ladiescut 200 gr. 36 €

Hoch aromatisches Steak aus der Hochrippe  
von deutschen Premium Rindern. Über 35 Tage am Knochen gereift.

Mooq Rumpsteak 300 gr. 52 €

Mooq Rumpsteak Ladiescut 200 gr. 36 €

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

Hergestellt aus deutschem Premium Rindfleisch. Für den besten Geschmack  
35 Tage am Knochen gereift

## Kleine Schweinereien

Filet vom iberischen Schwein 200 gr. 18 €  
sehr feines und hocharomatisches Schweinefilet

## Unser Burger

Mooq-Burger 24 € 200 gr.  
Amerikanisches Premium Rinderhackfleisch vom Prime Black Angus  
im Bröche-Bun mit geschmorten roten Zwiebeln und Romanasalat;  
getopft wird dieser Burger mit einer Trüffel-Mayonnaise

## Seafood

Filet vom Fjordlachs 200 gr. 19 €  
hervorragende Lachsqualität aus den Fjorden Norwegens

## vegetarisch und vegan

Gemüse-Tofuspieß vegan 14 €  
mit gegrillten Austernpilzen

## Vegetable

gebratene Champignons	4 €
junger Blattspinat	4 €
gebratene Zwiebeln	4 €
grüner Spargel sautiert	5 €
Pimentos de Patron	6 €

## Potatoes

Ofenkartoffel mit Sour Cream	5 €
Steakhouse Fries	4 €
Kartoffelstampf	5 €
Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel	5 €
Süßkartoffelpommes	7 €

## Sauces and Dips

Honey Mustard	3 €
Tennessee Red	3 €
Smokey Mountain	3 €
BBQ Classic	3 €
Red Peppa Jam	3 €
Steakbutter	3 €

## Dessert

Brownie im Förmchen  
mit Waldbeerenkompott und Vanillerahm 7,50 €

Auswahl von Ziegenkäse  
aus der kleinen Fromagerie in Oberrod  
mit Traubensenf und Baguette 11,50 €