

LODGE

BEEF'S FINEST



Sensationelles Rindercarpaccio mit Trüffel-Öl und Rucola 24,90
Sensational beef carpaccio with truffler oil

Scallops & eine Garnele vom Grill 23,90
Grilled scallops & one prawn ²

Kleines Filettatar mit gebackenen Kapernfrüchten 19,90
Small beef tatar with fried capers

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan 10,90
Arugula salad with Parmesan leaves ²
mit zarten Rinderfiletstreifen 19,90
topped with beef strips

Feldsalat mit Senf-Honigdressing und gerosteten Pinienkernen 12,90
Lamb's lettuce with mustard-honey dressing and pine nuts
mit zarten Rinderfiletstreifen 19,90
topped with beef strips

Thunfischcarpaccio mit Ceviche 25,90
Tuna carpaccio with ceviche ²

Suppe der Saison 12,90
Seasonal soup

Variation vom Thunfisch 25,90
Tuna variation

Halloumi fries mit Minze und Granatapfel an Limonen-Joghurt Dip 13,90
Halloumi fries with mint and pomegranate on lime yoghurt dip ²

Romanasalat 12,90
The classic Caesar Salad ²

Gemischter Haussalat 9,90
Mixed house salad

Knusprige Blätterteigröllchen mit Schafskäse und Minze gefüllt 14,90
Puff pastry rolls stuffed with feta cheese and mint ²

Gemischte Vorspeiseplatte ab 4 Per. 27,90 p. P.
Mixed Starter-Platter (for minimum 4 persons) ^{2,14}

LODGE

BEEF'S FINEST



LEICHTE HAUPTSPEISEN

Light Main Courses

Würzige Hähnchenstreifen auf Caesar Salat 19,90
Saesar salad topped with spicy chicken strips²

Triangoli gefüllt mit Pecorino, Pinienkernen und Basilikum
an Tomatensugo (vegetarisch) 17,90
Triangoli filled with pecorino, pine nuts and basil with tomato sauce (vegetarian)

Würziger Steak Salat 28,90
Spicy Steaksalat

LODGE

BEEF'S FINEST



HAUPTSPEISEN

Main Courses

Sirloin New York Strip 400g/600g 51,90/63,90

Rib Eye Steak 400g/600g 53,90/64,90

T-Bone Steak Ca. 1400g (für 2 Per.) p.P. 69,90

Filet Mignon, das zarteste und magerste überhaupt...
The most tender beef of all.

Girl's Cut Filet 200g 35,90

Regular Cut 300g 41,90

Lodge Cut 500g 60,90

Filet im Mantel / *Filet in coat*

Kräuter /*herbs*: Cajun blackened style 45,90

Gewürzen /*spices*: Hot Bayou Blast 45,90

Filet Mignon in grüner Amazonas Pfeffersoße 45,90

Classic Filet steak in agreen Amazonas pepper sauce

Chateaubriand tranchiert serviert p.P. 43,90

Tenderloin steak

Klassisches Filettatar mit Kapern, Zwiebeln, Anchovis, Senf und Ei 29,90

Classic Beef tatar with capers, onions, anchovies, mustard and one raw egg

Lamm mit Rosmarin, Thymian und Salbei gegrillt 37,90

Double cut lamb chops grilled with rosemary, thyme and sage

Mix aus kleinem Filet und Lamm 48,90

Mix of lamb and small filet

Beef'n Reef - Großer gemischter Salat
mit kleinem Filet und einer Garnele 43,90

Large mixed salad with a small Filet Mignon of beef and one prawn²

Meyer Lansky - Beefsteak mit Spiegelei 19,90

Meyer Lansky- Beefsteak with one tried egg

LODGE

BEEF'S FINEST



Ganzer Hummer mit einem Steak Ihrer Wahl (wird separat berechnen) Tp.
Surf & Turf with whole lobster and steak of your choice (charged separately)

Fisch des Tages (gegrillt) Tp.
Catch of the day

Zu allen unseren Steaks servieren wir Ihnen unsere Steaksoße. Allergenkarte auf Wunsch vorhanden!
Wir bitten um Verständnis, dass bei Gruppen ab 6 Personen die Rechnung nicht einzeln kassiert werden kann.

*Our Steaksauce is served with all Steaks. Allergic list is available.
Please understand, that we can't cash up people separately from a group of 6 people.*

LODGE

BEEF'S FINEST



ACCESSORIES

Kartoffelpüree/ *Mashed potatoes* 6,90
mit Knoblauch / *with garlic* 6,90
mit Trüffel / *with truffle* 10,90

Gegrilltes Mixgemüse 8,90
Mixed vegetables

Gegrillte Champignons mit Kirschtomaten 7,90
Grilled mushrooms with cherry tomatoes

Spinat 6,90
Spinach

Rosmarinkartoffeln 6,90
Rosemary potatoes

Pommes Frites 7,90
Fries
mit Trüffel 10,90
with truffle
mit Trüffel und Parmesan 11,90
with truffle and parmesan cheese

Kartoffelecken 6,90
Cottage fries³

Zwiebelringe 6,90
Onion rings³

Knoblauchbrot 5,90
Garlic bread

Rösti 7,90
Hash browns

Schmor Zwiebeln 6,90
Stewed onions

Grüne Bohnen mit Bresaola 10,90
Green beans with Bresaola^{2,3}

Gedünstete Brokkoliröschen 6,90
Steamed broccoli

LODGE

BEEF'S FINEST



Folienkartoffel mit Sauerrahm 5,90
Baked potato with sourcream

Kräuterbutter/ Sour Cream 3,90
Herb butter/ sour cream

Kräutermantel 4,00
Cajun blackened / Hot Bayou Blast

Soßen 5,00
Bourbon-Champignon-, Bearnaise-,
Dijonaise-, Bluecheese- oder Pfeffersoße

BEILAGEN-SALATE

Side order salads

Tomaten-Zwiebelsalat 7,90
Tomato-onion salad

Caesar Salat 9,90
Classic Caesar salad²

Gemischter Haussalat 7,90
Mixed house salad

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel,
4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig,
11. gewachst, 12. mit Taurin, 13. enthält eine Phenylalaninquelle, 14. mit Süßungsmittel

LODGE

BEEF'S FINEST



UNSERE BURGER

Lodge Classic 16,00

Beef Burger mit Emmentaler Käse, Schmorzwiebeln,
Salat und Tomaten im Brioche-Brötchen

*Beef Burger with Emmentaler cheese, braised onions,
salad and tomatos in a Brioche bun*

Lodge Double Trouble 21,00

Double Beef mit Emmentaler Käse, Schmorzwiebeln,
Salat und Tomaten im Brioche-Brötchen

*Double Beef with Emmentaler cheese, braised onions,
salad and tomatos in a Brioche bun*

Italiano 19,00

Beef Burger mit Mozzarella, Rucola, Tomaten,
frischen roten Zwiebeln und Trüffelmayonnaise im Oregano Brötchen

*Beef Burger with mozzarella, arugula, tomatos, fresh red onions and
truffle mayonnaise in a Oregano bun*

Habanero 19,00

Beef Burger mit Emmentaler Käse, Habanero Salsa (scharf)
und Salat im Brioche-Brötchen

*Beef Burger with Emmentaler cheese, Habanero salsa (spicy)
and salad in a Brioche bun*

Veggie Burger (Vegan) 16,00

Veggie Burger mit Tomaten, frischen roten Zwiebeln, veganer Mayonnaise
und Salat in einem Vollkorn Brötchen (Ohne Ei)

*Veggie Burger with tomatos, fresh red onions, vegan mayonnaise
and salad in a full grain bun (No egg)*

Die Burger werden ohne Beilage serviert.
Unsere Auswahl an Beilagen finden Sie auf der vorherigen Seite.

All Burgers are served without side orders.
You can find our side orders on the previous page.

LODGE

BEEF'S FINEST



APERITIF

Prosecco 9,00	0,1l
Champagner 13,00	0,1l
Champagner Rose 14,00	0,1l
Kir Royal 14,00	0,1l
Hugo (Prosecco, Minze, Holunder) 9,50	0,1l
Prosecco Aperol 9,00	0,1l
Aperol Spritz 9,50	0,1l
Vermouth Dry, Bianco, Rosso 8,00	5cl
Sherry Dry 8,00	5cl
Sherry Medium 8,00	5cl
Portwein, weiß 8,00	5cl
Taylor's Port 20 Jahre 15,00	5cl
Pernod 8,00	4cl

LONG DRINKS

Jack Daniel's & CocaCola ⁴ 11,00	4cl
Scotch Cola ⁴ 11,00	4cl
Rum Cola ⁴ 11,00	4cl
Wodka Lemon ⁴ 11,00	4cl
Wodka Orange 11,00	4cl
Southern Comfort Cola ⁴ 11,00	4cl
Campari Soda ¹ 9,50	4cl
Campari Orange ¹ 9,50	4cl
Aperol Soda ¹ 9,50	4cl
Gordon's Gin & Tonic ⁴ 10,00	4cl
Bombay Sapphire Gin & Tonic ⁴ 11,00	4cl
Tanqueray Gin & Tonic ⁴ 12,00	4cl
Hendrick's Gin & Tonic ⁴ 14,00	4cl
London Blue Gin & Tonic ⁴ 14,00	4cl
Saffron Gin & Tonic ⁴ 14,00	4cl
Monkey 47 Gin & Tonic ⁴ 15,00	4cl
Samsala Gin & Tonic 14,00	4cl
Roku Gin & Tonic ⁴ 15,00	4cl

LODGE

BEEF'S FINEST



SOFT DRINKS

Taunus Quelle 3,90	0,25l
Taunus Quelle 9,50	0,75l
Taunus Quelle naturell 3,90	0,25l
Taunus Quelle naturell 9,50	0,75l
Coca Cola ^{1,3,4} , Coca Cola Light·Coca Cola Zero ⁴ , Fanta, Bitter Lemon, Tonic Water ⁴ , Ginger Ale	
3,90	0,2l
4,50	0,4l
Säfte	
Orangensaft, Ananassaft, Tomatensaft, Traubensaft, Johannisbeer-Nektar, Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Rhabarbersaft, Apfelsaft klar	
3,90	0,2l
4,50	0,4l
Saftschorle	
3,90	0,2l
4,50	0,4l
Frisch gepresster Orangensaft 7,90	0,2l

BIERE

Faust vom Fass 3,60	0,3l
Faust vom Fass 4,50	0,5l
Becks vom Fass 3,60	0,3l
Becks vom Fass 4,50	0,5l
Becks alkoholfrei 3,40	0,33l
Hefeweizen Hellvom Fass 4,50	0,5l
Hefeweizen Hell vom Fass 3,60	0,3l
Hefeweizen alkoholfrei 4,50	0,5l
Alkoholfreies Radler 4,50	0,5l

LODGE

BEEF'S FINEST



HEISSE GETRÄNKE

Espresso ³	3,00
Doppelter Espresso ³	4,00
Kaffee ³	3,90
Milchkaffee ³	4,00
Cappuccino ³	4,00
Latte Macchiato ³	4,50
Espresso Macchiato ³	3,50
Doppelter Espresso Macchiato ³	4,30

UNSERE TEE - SORTEN

Drei Kamille 3,90
aus ägyptischer, kroatischer & ungarischer Kamille

Drei Ingwer 3,90
aus Ingwer, Gargant & goldgelber Kurkuma

Holunderbeere & Echinacea 3,90
mit Holunderblüte

Clean MatchaGreen 3,90
klärender Grüntee mit frischer Zitronennote

Pfefferminz & Süßholz 3,90
aufregend süße Erfrischung

Beautiful english breakfast 3,90
klassischer Schwarztee aus vietnamesischer Wildsammlung

1=_Farbstoff | 2=_Glutamat |3=_Koffein |4=_Chinin

LODGE

BEEF'S FINEST



GRAPPA

je 2cl

Nonino Chardonnay 9,00

Nonino Fragolinoy 12,00

Poli Morbida 9,00

Poli Elegante 9,00

Poli Sarpa 9,00

Poli Sarpa Barrique 12,00

Poli Barrique 55° 15,00

Poli Sassicaia 15,00

OBSTBRÄNDE

je 2cl

Reisetbauer Williams-Birne 12,00

Reisetbauer Himbeergeist 12,00

Reisetbauer Haselnuss 12,00

Reisetbauer Zwetschge 15,00

Reisetbauer Kirschenbrand 15,00

Rochelt Williamsbirne 25,00

Rochelt Wachauer Marille 25,00

(je nach Jahrgang und Verfügbarkeit unterschiedliche Sorten)

LODGE

BEEF'S FINEST



SINGLE MALT WHISKY

je 4cl

Talisker 10 years	14,00
Lagavulin 16 years	15,00
Oban 14 years	15,00
Ziegler Aureum 1865	15,00
Ziegler Aureum	18,00
Glenkinchie 10 years	14,00
Dalwhinnie 15 years	15,00
Cragganmore 12 years	14,00
Macallan Sienna	19,00
Glenfarclas 25 years	24,00

SCOTCH WHISKY

je 4cl

Johnnie Walker Black Label	9,00
Johnnie Walker Blue Label	21,00
Laphroaig 10 years	14,00
Chivas Regal 18 years	14,00

IRISH WHISKEY

je 4cl

Jameson	9,00
Bushmill's 16 years	15,00

BOURBON WHISKEY

je 4cl

Maker's Mark	9,00
Wild Turkey	9,00
Jack Daniel's	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	12,00

CANADIANWHISKY

4cl

Canadian Club	9,00
---------------	------

LODGE

BEEF'S FINEST



COGNAC

je 4cl

Hennessy de Cognac V.S.	12,00
Remy Martin Coeur de Cognac	12,00
Giboin X.O. Royal Cognac	15,00
Hennessy X.O.	18,00
Hine X.O.	18,00

BRANDY

je 4cl

Carlos I	9,00
Lepanto Olorosso Viejo	12,00
Cardenal Mendoza Carta Real	14,00

ARMAGNAC

je 4cl

Dupeyron X.O. Imperial	21,00
Baron de Sigognac 1947	39,00

CALVADOS

je 4cl

Père Magloire VSOP	9,00
Calvados Château du Breuil 15 ans	12,00
Calvados Monin X.O. 20 ans	15,00

RUM

je 4cl

Ron Anejo Pampero Aniversario	12,00
Angostura 1919 Caribbean Rum	12,00
Doorleys X.O. Barbados Rum	9,00
Six Saints Grenada Caribbean Rum	9,00

LODGE

BEEF'S FINEST



VODKA

je 4cl

Absolut Vodka 9,90

Grey Goose 16,00

TEQUILA

je 4cl

José Cuervo weiß/gold 7,50

Amate Anejo 12,00

AQUAVIT

je 4cl

Jubiläums Aquavit 6,50

Linie Aquavit 6,50

Malteser Aquavit 5,90

KRÄUTER

je 4cl

Averna 6,50

Ramazzotti 6,50

Fernet Branca/Menta 6,50

LIQUEUR

je 4cl

Drambuie Scotch Liqueur 7,90

Grand Marnier 7,90

Cointreau 7,90

Southern Comfort 7,90

Kahlua Kaffeelikör 7,90

Baileys 7,90

Amaretto 6,90

Sambuca 6,90

LODGE

BEEF'S FINEST



COCKTAILS

Dry Martini Cocktail 14,00
Bombay Gin, Noilly Prat

Manhattan 14,00
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura

Wodka Martini 14,00
Wodka, Vermouth dry

Wodka Gimlet 14,00
Wodka, Lime Juice

Old Fashioned 14,00
Bourbon, Angostura, Soda, Zucker

Black Russian / White Russian 14,00
Wodka, Kalua / Wodka, Kahlua, Sahne

Caipirinha 14,00
Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Limejuice

Mojito 14,00
Minze, Limette, Rum weiß, Puderzucker, Soda

Long Island Ice Tea 15,00
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronen, Orange, Cola

Zombie 15,00
Weißer Rum, Brauner Rum, Rum braun hochproz. ,
Cherry Heering, Blutorange, Zitronen, Grenadine

Margarita 14,00
Tequila, Triple Sec, Zitronen, Salzrand

Sex on the Beach 14,00
Wodka, Peachliqueur, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine,
Kirsch, Zitronen

LODGE

BEEF'S FINEST



Bloody Mary 14,00
Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Worcestersauce, Pfeffer,
Salz, Tabasco

Pina Colada 14,00
Rum, Cocoscream, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool 14,00
Rum, Wodka, Cocoscream, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao

Cosmopolitan 13,00
Wodka, Cointrau, Limettensaft, Cranberrysaft

Cuba Libre 13,00
Cuba Rum, Cola, Limette

SOURS

Whisky Sour 13,00
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

Wodka Sour 13,00
Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup

Amaretto Sour 13,00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft,

Rum Sour 13,00
Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

Aperol Sour 13,00
,Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange

Frankfurt Sour 13,00
,Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Apfelsaft

LODGE

BEEF'S FINEST



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Mary 9,90

Tomatensaft, Zitrone, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Tabasco

Virgin Strawberry Daiquiri 9,90

Erdbeeren, Limejuice, Erdbeersirup

Virgin Colada 9,90

Cocoscream, Sahne, Ananassaft

Coconut Kiss 9,90

Cocoscream, Sahne, Ananassaft, Kirschsaff

Sportsman 9,90

Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Limejuice, Grenadine

Ipanema 9,90

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Limejuice