

LODGE

BEEF'S FINEST



Vorspeisen / Starters

Sensationelles Rinderfiletcarpaccio mit Trüffel-Öl und Rucola 30,-
Sensational beef carpaccio with truffle oil

Scallops & eine Garnele vom Grill 29,-
Grilled scallops & one prawn 2

Kleines Filettatar mit gebackenen Kapernfrüchten 24,-
Small beef tatar with fried capers

Feldsalat mit Senf-Honigdressing und gerösteten Pinienkernen 17,-
Lamb's lettuce with mustard-honey dressing and pine nuts

Seelenwärmer 15,-
Soup of the day

Variation vom Thunfisch 31,-
Tuna variation

Halloumi fries mit Minze und Granatapfel an Limonen-Joghurt Dip 20,-
Halloumi fries with mint and pomegranate on lime yoghurt dip 2

Romanasalat 18,-
The classic Caesar Salad 2

Gemischter Haussalat 11,-
Mixed house salad

Knusprige Blätterteigröllchen mit Schafskäse und Minze gefüllt 18,-
Puff pastry rolls stuffed with feta cheese and mint 2

Gemischte Vorspeisenplatte ab 4 Per. 33,- p. P.
Mixed Starter-Platter (for minimum 4 persons) 2,14

Leichte Hauptspeisen / Light main courses

Würzige Hähnchenstreifen auf Caesar Salat 24,-
Caesar salad topped with spicy chicken strips 2

Triangoli gefüllt mit Pecorino, Pinienkernen und Basilikum an Tomatensugo (vegetarisch) 20,-
Triangoli filled with pecorino, pine nuts and basil with tomato sauce (vegetarian)

Feldsalat mit Senf-Honigdressing und gerösteten Pinienkernen 17,-
Lamb's lettuce with mustard-honey dressing and pine nuts

+ Rinderfiletstreifen / beef strips 26,-
+ plant-based chicken 22,-

Würziger Steak Salat 34,-
Spicy Steaksalat

LODGE

BEEF'S FINEST



Filet Mignon, das zarteste und magerste überhaupt...

The most tender beef of all...

Girl's Cut Filet 200g 42,-

Regular Cut 300 g 50,-

Lodge Cut 500 g 69,-

Sirloin New York Strip 400g/600g 62,-/73,-

Rib Eye Steak 400g/600g 70,-/86,-

T-Bone Steak ca .1400g (für 2 Per.) 156,-

T-Bone Steak ca .700g (für 1 Per.) 77,-

Filet im Mantel / *Filet in coat*

Kräutern / *herbs*: Cajun blackened style 54,-

Gewürzen / *spices*: Hot Bayou Blast 54,-

Filet Mignon in grüner Amazonas Pfeffersoße 56,-

Classic Filet steak in a green Amazonas pepper sauce

Chateaubriand tranchiert serviert p.P. 52,-

Tenderloin steak

Klassisches Filettatar mit Kapern, Zwiebeln, Anchovis, Senf und Ei 33,-

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

Lamm mit Rosmarin, Thymian und Salbei gegrillt 46,-

Double cut lamb chops grilled with rosemary, thyme and sage

Mix aus kleinem Filet und Lamm 57,-

Mix of lamb and small filet

Beef'n Reef – Gemischter Salat

mit kleinem Filet und einer Garnele 52,-

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

Meyer Lansky – Beefsteak mit Spiegelei 24,-

Meyer Lansky- Beefsteak with one fried egg

Ganzer Hummer mit einem Steak Ihrer Wahl (wird separat berechnet) Tp.

Surf & Turf with whole lobster and steak of your choice (charged separately)

Fisch des Tages (gegrillt) Tp.

Catch of the day

-Wir bitten um Verständnis, dass bei Gruppen ab 6 Personen die Rechnung nicht einzeln kassiert werden kann.

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

LODGE

BEEF'S FINEST



SIDES

Kartoffelpüree / *Mashed potatoes* 7,90
mit Knoblauch / *with garlic* 8,90
mit Trüffel / *with truffle* 12,90

Gegrilltes Mixgemüse 8,90
Mixed vegetables

Gegrillte Champignons mit Kirschtomaten 8,90
Grilled mushrooms with cherry tomatoes

Spinat 7,90
Spinach

Rosmarinkartoffeln 8,90
Rosemary potatoes

Pommes Frites / Süßkartoffel Pommes Frites 7,90
Fries / sweet potatoe fries
mit Trüffel 12,90
with truffle
mit Trüffel und Parmesan 13,90
with truffle and parmesan cheese 2

Kartoffelecken 7,90
Cottage fries 3

Zwiebelringe 7,90
Onion rings 3

Knoblauchbrot 6,90
Garlic bread

Rösti 8,90
Hash browns

Schmor Zwiebeln 6,90
Stewed onions

Grüne Bohnen mit Bresaola 13,90
Green beans with Bresaola 2,3

Gedünstete Brokkoliröschen 7,90
Steamed broccoli

LODGE

BEEF'S FINEST



Folienkartoffel mit Sauerrahm 6,90
Baked potato with sour cream

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

Kräutermantel 4,00
Cajun blackened / Hot Bayou Blast

Soßen 5,90
Bourbon-Champignon-, Béarnaise-,
Dijonaise-, Bluecheese- oder Pfeffersoße

Chimichurri 4,00

Beilagen-Salate - *Side order salads*

Tomaten-Zwiebelsalat 8,90
Tomato-onion salad

Caesar Salat 9,90
Classic Caesar salad

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

Alle unsere Preise sind in Euro und inklusive MwSt. All prices are in euro and including vat

LODGE

BEEF'S FINEST



Unsere Burger

Lodge Classic 21,-

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 28,-

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 24,-

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

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

Habanero 24,-

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) 20,-

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 (vegan)

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



Apéritif

Prosecco	9,50	0,1l
St. Anthony alkfr. Rieslingsekt	8,00	0,1l
Lillet white / wildberry	9,90	0,2l
Champagner	13,00	0,1l
Champagner Rosé	14,00	0,1l
Kir Royal	14,00	0,1l
Hugo (Prosecco, Minze, Holunder)	10,00	0,2l
Aperol Spritz	12,00	0,2l
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 & Coca Cola 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	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

Softdrinks 3,90/ 4,60 0,2/0,4 l

(Coca Cola^{4,1,3}, Coca Cola Zero^{4,1,3},
Fanta¹, Sprite¹
Bitter Lemon⁴, Tonic Water⁴, Ginger Ale

Säfte Rapp's 3,90/ 4,60 0,2/0,4 l

(Orange, Ananas, Tomate, Traube,
Johannisbeere, Banane, Kirsch,
Maracuja, Rhabarber, Apfel, Cranberry)

Saftschorle 3,90/ 4,60 0,2/0,4 l

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l / 7,90

Biere

Faust vom Fass 4,20/ 4,90 0,3/0,5 l

Becks vom Fass 4,20/ 4,90 0,3/0,5 l

Becks alkoholfrei 4,10 0,33 l

Faust alkoholfrei 4,10 0,33 l

Hefeweizen Hell vom Fass 4,20/ 5,20 0,3/0,5 l

Hefeweizen alkoholfrei 4,80 0,5l

Alkoholfreies Radler 4,80 0,5l

LODGE

BEEF'S FINEST



Heisse Getränke

Espresso ³	3,50
Doppelter Espresso ³	5,00
Kaffee ³	4,50
Milchkaffee ³	4,90
Cappuccino ³	4,90
Latte Macchiato ³	5,50
Espresso Macchiato ³	3,90
Doppelter Espresso Macchiato ³	5,10
Heisse Schokolade ³	3,90

Unsere Tee – Sorten

Medley aus Kamilleblüten	3,99
Superstar Lemon & Ginger	3,99
Cranberry & Raspberry Infusion	3,99
Organic Pure Green	3,99
Nachhaltige Minze	3,99
Earl Grey	3,99
Fenchel	3,99

LODGE

BEEF'S FINEST



Grappa 2cl

Nonino Chardonnay	9,00
Nonino Fragolino	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 2cl

Reisetbauer Williams-Birne	13,00
Reisetbauer Himbeergeist	13,00
Reisetbauer Haselnuss	13,00
Reisetbauer Zwetschge	16,00
Reisetbauer Kirschenbrand	16,00
Rochelt Williamsbirne	31,00
Rochelt Wachauer Marille	31,00

(je nach Jahrgang und Verfügbarkeit unterschiedliche Sorten)

LODGE

BEEF'S FINEST



Single Malt Whisky 4cl

Talisker 10 years	15,00
Talisker 18 years	24,00
Lagavulin 16 years	15,00
Oban 14 years	16,00
Ziegler Aureum 1865	15,00
Ziegler Aureum	18,00
Glenkinchie 12 years	14,00
Dalwhinnie 15 years	15,00
Cragganmore 12 years	14,00
Macallan 12 years	17,00
Macallan Amber	19,00
Macallan 15 years	19,00
Macallan 18 years	24,00
Glenfarclas 25 years	25,00

Scotch Whisky 4cl

Johnnie Walker Black Label	9,00
Johnnie Walker Blue Label	21,00
Laphroaig 10 years	14,00
Chivas Regal 12 years	12,00
Chivas Regal 18 years	15,00
Chivas Regal 21 years	47,00
Chivas Regal 25 years	47,00
The Singleton 12 years	14,00
The Ardmore 12 years	12,00
Targe 12 years	12,00

Irish Whiskey 4cl

Jameson	9,00
Bushmill's 10 years	15,00

LODGE

BEEF'S FINEST



Bourbon Whiskey 4cl

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

Canadian Whisky 4cl

Canadian Club 9,00

Cognac 4cl

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

Brandy 4cl

Carlos I 9,00
Lepanto Olorosso Viejo 12,00
Cardenal Mendoza Carta Real 14,00
Torres 10 9,90

Armagnac 4cl

Dupeyron X.O. Imperial 21,00

LODGE

BEEF'S FINEST



Calvados 4cl

Pâpidoux Calvados 9,00
Calvados Château du Breuil 15 ans 12,00
Calvados Monin X.O. 20 ans 15,00

Rum 4cl

Ron Anejo Pampero Aniversario 12,00
Angostura Caribbean Rum 1824 12,00
Doorleys X.O. Barbados Rum 9,00
Six Saints Grenada Caribbean Rum 9,00
Relicario Ron Dominicasso 12,00
Botucal Rum 12,00

Vodka 4cl

Absolut Vodka 9,90
Grey Goose 16,00
Belevedere 22,00
Kaufmann 21,00

Tequila 4cl

José Cuervo weiß/gold 7,50
Silver Patron 12,00

LODGE

BEEF'S FINEST



Aquavit 4cl

Jubiläums Aquavit 6,50

Linie Aquavit 6,50

Malteser Aquavit 5,90

Kräuter 4cl

Averna 7,00

Ramazzotti 7,00

Fernet Branca/Menta 7,00

Liqueur 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

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

Long Island Ice Tea 15,00

Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Orange, Cola

Zombie 15,00

Weißer Rum, Brauner Rum, Rum braun hochproz. ,

Cherry Heering, Blutorange, Zitrone, Grenadine

Margarita 14,00

Tequila, Triple Sec, Zitrone, Salzrand

Sex on the Beach 14,00

Wodka, Peachliqueur, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine,

Kirsch, Zitrone

Bloody Mary 14,00

Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Worcestersauce, Pfeffer,

Salz, Tabasco

LODGE

BEEF'S FINEST



Pina Colada 14,00
Rum, Cocos Cream, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool 14,00
Rum, Wodka, Cocos Cream, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao

Cosmopolitain 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
Apfelwein, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

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, Kirschsaf

Sportsman 9,90

Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Limejuice, Grenadine

Ipanema 9,90

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Limejuice