

# LODGE

BEEF'S FINEST



## *Vorspeisen / Starters*

**Sensationelles Rinderfiletcarpaccio mit Trüffel-Öl und Rucola 32**  
*Sensational beef carpaccio with truffle oil*

**Scallops & eine Garnele vom Grill 30**  
*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 33**  
*Tuna variation*

**Halloumi fries mit Minze und Granatapfel an Limonen-Joghurt Dip 22**  
*Halloumi fries with mint and pomegranate on lime yoghurt dip 2*

**Romanasalat 19**  
*The classic Caesar Salad 2*

**Gemischter Haussalat 13**  
*Mixed house salad*

**Knusprige Blätterteigröllchen mit Schafskäse und Minze gefüllt 19**  
*Puff pastry rolls stuffed with feta cheese and mint 2*

**Gemischte Vorspeisenplatte ab 4 Per. 35 p. P.**  
*Mixed Starter-Platter (for minimum 4 persons) 2,14*

## *Leichte Hauptspeisen / Light main courses*

**Würzige Hähnchenstreifen auf Caesar Salat 26**  
*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 36**  
*Spicy Steaksalat*

# LODGE

BEEF'S FINEST



Filet Mignon, das zarteste und magerste überhaupt...

*The most tender beef of all...*

Girl's Cut Filet 200g 44

Regular Cut 300g 52

Lodge Cut 500g 72

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

Rib Eye Steak 400g/600g 70/86

T-Bone Steak ca .1400g (für 2 Per.) 159

T-Bone Steak ca .700g (für 1 Per.) 79

Filet im Mantel / *Filet in coat*

Kräutern / *herbs:* Cajun blackened style 56

Gewürzen / *spices:* Hot Bayou Blast 56

Filet Mignon in grüner Amazonas Pfeffersoße 58

*Classic Filet steak in a green Amazonas pepper sauce*

Chateaubriand tranchiert serviert p.P. 55

*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 49

*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 prawn*

Meyer Lansky – Beefsteak mit Spiegelei 26

*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* 8  
mit Knoblauch / *with garlic* 9  
mit Trüffel / *with truffle* 13

Gegrilltes Mixgemüse 9  
*Mixed vegetables*

Gegrillte Champignons mit Kirschtomaten 9  
*Grilled mushrooms with cherry tomatoes*

Spinat 9  
*Spinach*

Rosmarinkartoffeln 9  
*Rosemary potatoes*

Pommes Frites / Süßkartoffel Pommes Frites 7,90  
*Fries / sweet potatoe fries*  
mit Trüffel 13  
*with truffle*  
mit Trüffel und Parmesan 14  
*with truffle and parmesan cheese* 2

Kartoffelecken 8  
*Cottage fries* 3

Zwiebelringe 8  
*Onion rings* 3

Knoblauchbrot 7  
*Garlic bread*

Rösti 9  
*Hash browns*

Schmor Zwiebeln 7  
*Stewed onions*

Grüne Bohnen mit Bresaola 15  
*Green beans with Bresaola* 2,3

Gedünstete Brokkoliröschen 8  
*Steamed broccoli*

# LODGE

BEEF'S FINEST



Folienkartoffel mit Sauerrahm 7  
*Baked potato with sour cream*

Kräuterbutter/Sour Cream 4  
*Herb butter/sour cream*

Kräutermantel 4  
*Cajun blackened / Hot Bayou Blast*

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

Chimichurri 5

Beilagen-Salate - *Side order salads*

Tomaten-Zwiebelsalat 9  
*Tomato-onion salad*

Caesar Salat 11  
*Classic Caesar salad 2*

Gemischter Haussalat 9  
*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 hausgemachten Burgerpatties werden aus 200 g bestem amerikanischem Rindfleisch produziert

### Lodge Classic 23

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 30

Double Beef (zwei Patties) mit Emmentaler Käse, Schmorzwiebeln,  
Salat und Tomaten im Brioche-Brötchen

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

### Italiano 26

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 26

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) 22

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	0,1l
Lillet white / wildberry 11	0,2l
Champagner 13,50	0,1l
Champagner Rosé 15	0,1l
Kir Royal 15	0,1l
Hugo (Prosecco, Minze, Holunder)12	0,2l
Aperol Spritz 12	0,2l
Vermouth Dry, Bianco, Rosso 9	5cl
Sherry Dry 8	5cl
Sherry Medium 8	5cl
Portwein, weiß 8	5cl
Taylor's Port 20 Jahre 15	5cl
Pernod 8	4cl

## Long Drinks

Jack Daniel's & Coca Cola <sup>4</sup> 11	4cl
Scotch Cola <sup>4</sup> 11	4cl
Rum Cola <sup>4</sup> 11	4cl
Wodka Lemon <sup>4</sup> 11,00	4cl
Wodka Orange 11,00	4cl
Southern Comfort Cola <sup>4</sup> 11,00	4cl
Campari Soda <sup>1</sup> 9,50	4cl
Campari Orange <sup>1</sup> 9,50	4cl
Aperol Soda <sup>1</sup> 9,50	4cl
Gordon's Gin & Tonic <sup>4</sup> 10	4cl
Bombay Sapphire Gin & Tonic <sup>4</sup> 11	4cl
Tanqueray Gin & Tonic <sup>4</sup> 12	4cl
Hendrick's Gin & Tonic <sup>4</sup> 14	4cl
London Blue Gin & Tonic <sup>4</sup> 14	4cl
Saffron Gin & Tonic <sup>4</sup> 14	4cl
Monkey 47 Gin & Tonic <sup>4</sup> 15	4cl
Samsala Gin & Tonic 14	4cl
Roku Gin & Tonic 15	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<sup>4,1,3</sup>, Coca Cola Zero<sup>4,1,3</sup>,  
Fanta<sup>1</sup>, Sprite<sup>1</sup>  
Bitter Lemon<sup>4</sup>, Tonic Water<sup>4</sup>, 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 <sup>3</sup>	3,50
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	5,00
Kaffee <sup>3</sup>	4,50
Milchkaffee <sup>3</sup>	4,90
Cappuccino <sup>3</sup>	4,90
Latte Macchiato <sup>3</sup>	5,50
Espresso Macchiato <sup>3</sup>	3,90
Doppelter Espresso Macchiato <sup>3</sup>	5,10
Heisse Schokolade <sup>3</sup>	3,90

## Unsere Tee – Sorten

Medley aus Kamilleblüten	4,00
Superstar Lemon & Ginger	4,00
Cranberry & Raspberry Infusion	4,00
Organic Pure Green	4,00
Nachhaltige Minze	4,00
Earl Grey	4,00
Fenchel	4,00



# LODGE

BEEF'S FINEST



## Grappa 2cl

Nonino Chardonnay 9  
Nonino Fragolino 12  
Poli Morbida 9  
Poli Elegante 9  
Poli Sarpa 9  
Poli Sarpa Barrique 12  
Poli Barrique 55° 15  
Poli Sassicaia 15

## Obstbrände 2cl

Reisetbauer Williams-Birne 13  
Reisetbauer Himbeergeist 13  
Reisetbauer Haselnuss 13  
Reisetbauer Zwetschge 16  
Reisetbauer Kirschenbrand 16

Rochelt Williamsbirne 31  
Rochelt Wachauer Marille 31

(je nach Jahrgang und Verfügbarkeit unterschiedliche Sorten)

# LODGE

BEEF'S FINEST



## Single Malt Whisky 4cl

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

## Scotch Whisky 4cl

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

## Irish Whiskey 4cl

Jameson 9  
Bushmill's 10 years 15

# LODGE

BEEF'S FINEST



## **Bourbon Whiskey 4cl**

Maker's Mark 9

Wild Turkey 9

Jack Daniel's 9

Jack Daniel's Single Barrel 12

## **Canadian Whisky 4cl**

Canadian Club 9

## **Cognac 4cl**

Hennessy de Cognac V.S. 12

Rémy Martin Coeur de Cognac 12

Giboin X.O. Royal Cognac 15

Hennessy X.O. 18

## **Brandy 4cl**

Carlos I 9

Lepanto Oloroso Viejo 12

Cardenal Mendoza Carta Real 14

Torres 10 9,90

## **Armagnac 4cl**

Dupeyron X.O. Imperial 21



# LODGE

BEEF'S FINEST



## Calvados 4cl

Pâpidoux Calvados 9

Calvados Château du Breuil 15 ans 12

Calvados Monin X.O. 20 ans 15

## Rum 4cl

Ron Anejo Pampero Aniversario 12

Angostura Caribbean Rum 1824 12

Doorleys X.O. Barbados Rum 9

Six Saints Grenada Caribbean Rum 9

Relicario Ron Dominicasso 12

Botucal Rum 12

## 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

# LODGE

BEEF'S FINEST



## Aquavit 4cl

Jubiläums Aquavit 6,50

Linie Aquavit 6,50

Malteser Aquavit 5,90

## Kräuter 4cl

Averna 7

Ramazotti 7

Fernet Branca/Menta 7

## Liqueur 4cl

Drambuie Scotch Liqueu 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

Bombay Gin, Noilly Prat

Manhattan 14

Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura

Wodka Martini 14

Wodka, Vermouth dry

Wodka Gimlet 14

Wodka, Lime Juice

Old Fashioned 14

Bourbon, Angostura, Soda, Zucker

Black Russian / White Russian 14

Wodka, Kahlua / Wodka, Kahlua, Sahne

Caipirinha 14

Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Limejuice

Mojito 14

Minze, Limette, Rum weiß, Puderzucker, Soda

Long Island Ice Tea 15

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

Zombie 15

Weißer Rum, Brauner Rum, Rum braun hochproz. ,  
Cherry Heering, Blutorange, Zitrone, Grenadine

Margarita 14

Tequila, Triple Sec, Zitrone, Salzrand

Sex on the Beach 14

Wodka, Peachliqueur, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine,  
Kirsch, Zitrone



# LODGE

BEEF'S FINEST



## Bloody Mary 14

Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Worcestersauce, Pfeffer, Salz, Tabasco

## Pina Colada 14

Rum, Cocos Cream, Sahne, Ananassaft

## Swimming Pool 14

Rum, Wodka, Cocos Cream, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao

## Cosmopolitan 13

Wodka, Cointrau, Limettensaft, Cranberrysaft

## Cuba Libre 13

Cuba Rum, Cola, Limette

## Sours

### Whisky Sour 13

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

### Wodka Sour 13

Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup

### Amaretto Sour 13

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft

### Rum Sour 13

Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

### Aperol Sour 13

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange

### Frankfurt Sour 13

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